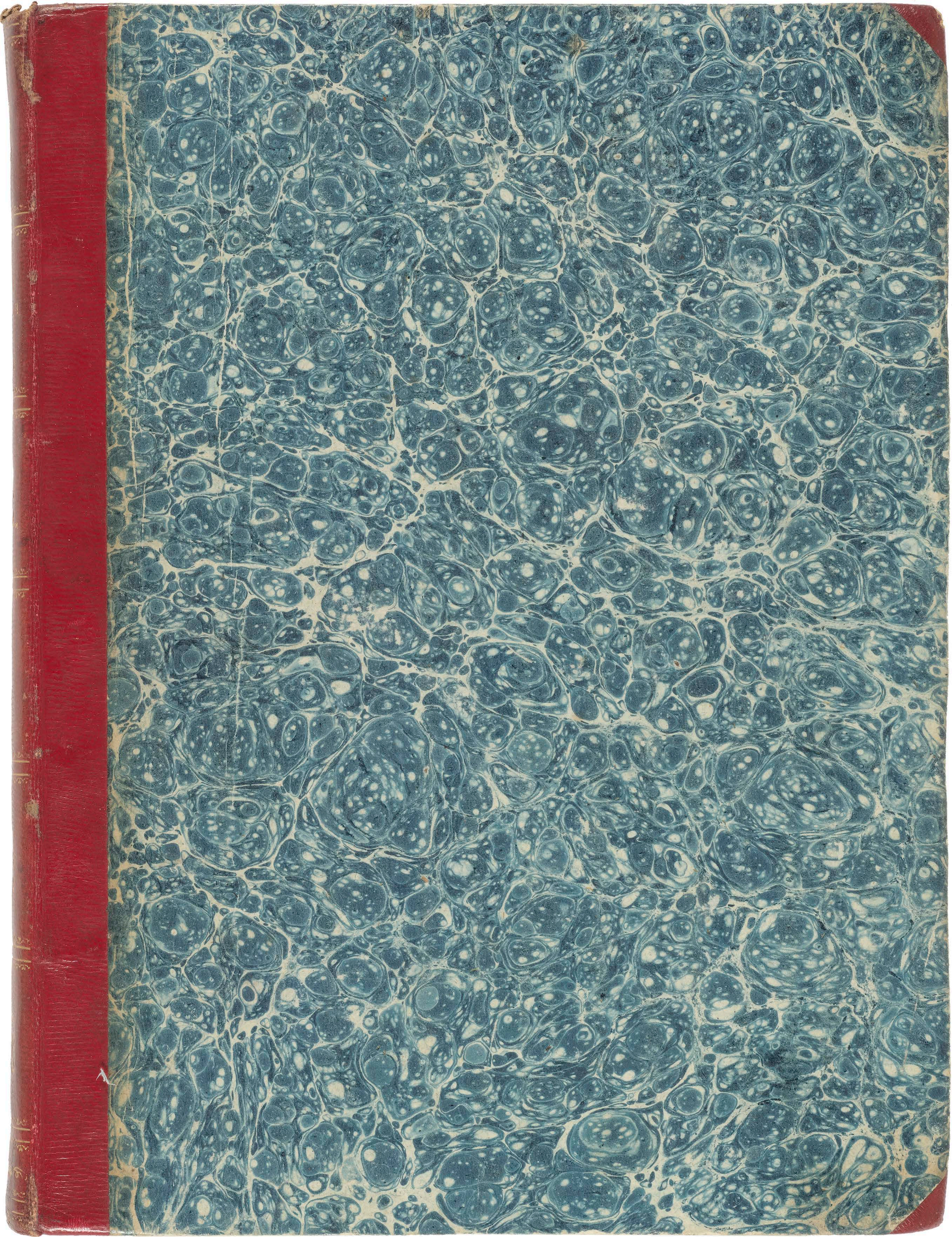
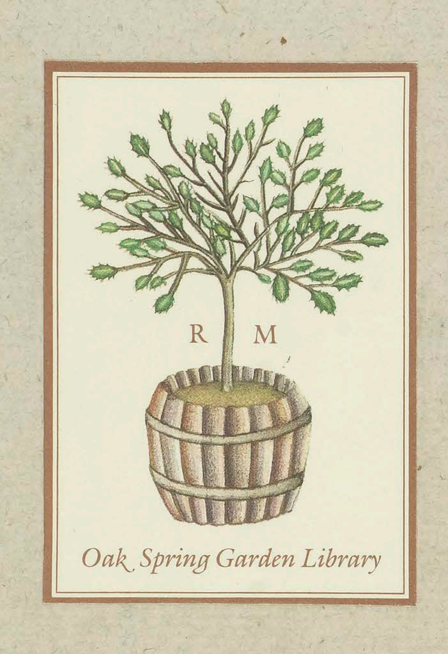
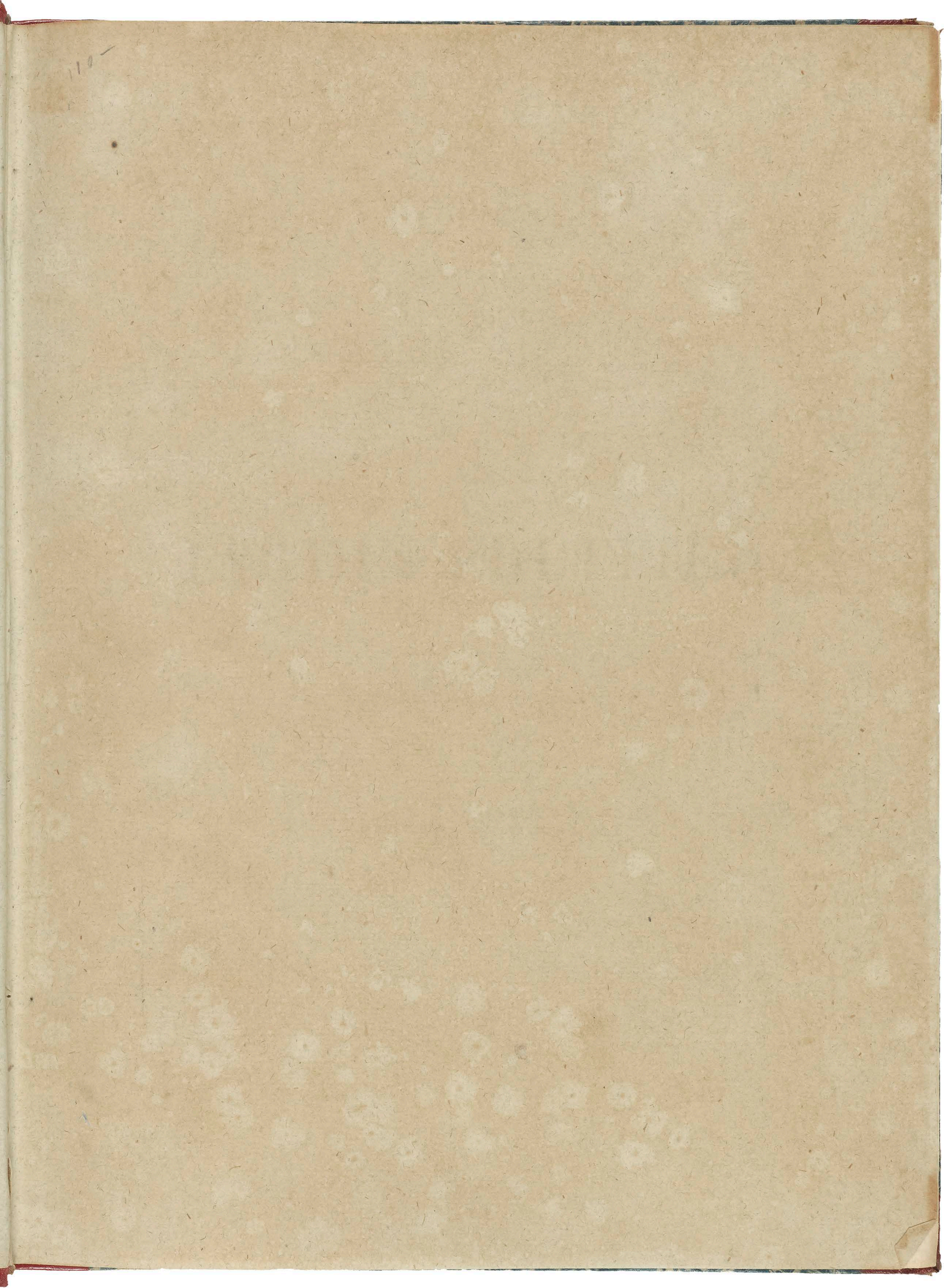



R M
Oak Spring Garden Library



110—

LE

JARDIN FRUITIER.

LE
JARDIN FRUITIER,

CONTENANT

L'histoire, la description, la culture et les usages des Arbres fruitiers, des Fraisiers, et des meilleures espèces de Vignes qui se trouvent en Europe; les usages des Fruits sous le rapport de l'économie domestique et de la Médecine; des principes élémentaires sur la manière d'élever les arbres, sur la Greffe, la Plantation, la Taille, et tout ce qui a rapport à la conduite d'un Jardin fruitier.

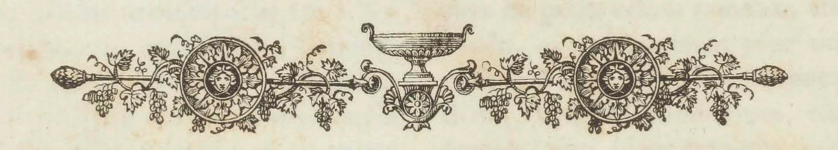
PAR L. NOISETTE,

ET RÉDIGÉ D'APRÈS SES NOTES

Par L.-A. GAUTIER, *Docteur en Médecine;*

Ouvrage orné de 90 planches représentant 220 espèces de fruits coloriés d'après nature.

DEUXIÈME VOLUME.



PARIS,

AUDOT, Libraire-Editeur, rue des Maçons-Sorbonne, N.° 11.

1821.



LE JARDIN FRUITIER.

ABRICOTIER,

ARMENIACA.

GENRE de l'Icosandrie, LIN., famille des *Rosacées*, JUS., composé d'arbres de moyenne taille, à suc gommeux, à feuilles alternes, pétiolées, stipulées dans leur jeunesse, de forme ovale ou en cœur, et finement dentées. Ils ont les fleurs blanches, larges d'environ un pouce, rarement lavées de rose, légèrement pédonculées, ordinairement très-nombreuses, et toujours placées sur la pousse de l'année précédente. Ces fleurs, peu ou point odorantes, ont un calice dont le tube est figuré en cloche et dont le limbe est à cinq divisions réfléchies, cinq pétales arrondis attachés à l'orifice du calice, une vingtaine d'étamines attachées au même lieu que les pétales, enfin un ovaire libre surmonté d'un style en aiguille qui se termine par un stygmate en tête applatie. A ces fleurs succèdent des fruits, que les Botanistes nomment *drupes*, gros, ovales ou arrondis, pubescens, charnus à l'extérieur, munis au centre d'un noyau osseux presque uni au parenchyme, et contenant une grosse amande blanche, à deux lobes, quelquefois douce, et le plus souvent amère.

Histoire, usages et culture.

L'ABRICOTIER est originaire d'Arménie, d'où il a passé en Grèce, de-là en Italie, et enfin dans tout le reste de l'Europe tempérée, où il est maintenant assez bien établi, puisque M. Allioni assure qu'il croît spontanément dans les bois du Mont-Ferrat. Depuis sa sortie d'Arménie, il a produit plusieurs variétés recueillies dans nos jardins : quelques-unes s'y multiplient même de graine, tandis que les autres ne s'y conservent que par la greffe.

Sous le climat de Paris, les abricotiers sont de petits arbres rameux, étalés, à tête ronde, et qui poussent avec une vigueur extraordinaire dans leur jeunesse. Leurs fleurs, toujours nombreuses, sont presque sessiles, sans odeur sensible, groupées le long des rameaux de la pousse précédente; elles s'épanouissent ordinairement en mars, long-tems avant le développement des feuilles, et sont très-souvent moissonnées par les gelées tardives. Pour parer à une partie de cet inconvénient, on plante quelques abricotiers en espalier, où leurs fleurs trouvent un abri,

et leurs fruits une chaleur qui en augmente le volume et en avance la maturité ; mais ces fruits ne sont jamais aussi bons que ceux venus en plein-vent. Quand les gelées ou l'intempérie ne détruisent pas une partie des fleurs de l'Abricotier, il noue toujours trop de fruits, et il faut dans ce cas lui en supprimer : on le fait avec succès dans le mois de mai, avant l'endurcissement du noyau ; les petits Abricots retranchés se confisent de différentes manières.

L'Abricotier aime une terre légère et un abri contre le vent du nord. Il ne souffre pas impunément la taille annuelle et symétrique que l'ignorance a introduite, et que la routine perpétue : taillé tous les ans, il ne se couvre que de larges et nombreuses feuilles qui étouffent le peu de fruit qui aurait pu se développer au-dessous ; il veut être nettoyé, dirigé ; mais il ne veut pas être contenu en plein-vent.

Les abricots se mangent crus, en compote, en marmelade, à l'eau-de-vie, etc. ; on peut les ouvrir en deux, ôter le noyau, les faire sécher au four, et ensuite les garder pour l'hiver, selon le Bon Jardinier. Ils se conserveront mieux de cette manière qu'en les laissant entiers, après en avoir poussé le noyau dehors avec un poinçon, comme l'indique La Bretonnerie.

1. Abricot précoce. *Pl.* 1.

La précocité de ce petit Abricot faisant son principal mérite, on doit le cultiver de préférence en espalier, où il acquiert un pouce de diamètre, et un beau rouge du côté du soleil. Il répand une bonne odeur en mûrissant. Quelques personnes lui trouvent un léger goût musqué. Les Jardiniers de Montreuil l'apportent sur les marchés de la capitale avant la fin de juin.

2. Abricot blanc.

Celui-ci mûrit quinze jours après le précédent ; il est également petit, presque toujours blanc, à moins qu'un soleil continu ne le colore d'un léger rouge brun. Sa chair est un peu fibreuse comme celle de la Pêche, et elle en a l'odeur et la saveur ; c'est pourquoi on l'appelait *Abricot-pêche* du tems de Duhamel.

3. Abricot commun. *Pl.* 1.

Si, comme on le dit, l'Abricotier commun est le plus fertile, ce n'est certainement pas aux environs de Paris, quoiqu'il y soit plus cultivé que les autres ; mais il est le plus grand et le plus vigoureux ; ses feuilles sont aussi les plus grandes et les mieux étendues. Son fruit est gros et fort bon quand, bien exposé en plein vent aux rayons du soleil, il devient rouge et galeux ; à l'ombre ou caché sous des feuilles, il reste pâle et sans saveur. La Bretonnerie fait observer que l'espalier modifie cet abricot au point de le rendre méconnaissable ; il y devient allongé, aplati, et y perd ordinairement de ses qualités ; sa maturité arrive vers la mi-juillet. On en cultive une variété à feuilles panachées de jaune.

4. Abricot Angoumois. *Pl.* 1.

On distingue assez facilement cet Abricotier des précédens, par sa taille peu élevée, par la ténuité de ses bourgeons, et par ses feuilles qui sont petites, étroites, pointues et pendantes. Son fruit est petit, un peu allongé, d'un jaune ambré dans l'ombre et d'un beau rouge foncé tiqueté de pourpre du côté du soleil. Sa chair, jaune-rougeâtre et fondante, contient une eau abondante, relevée, vineuse et très-agréable. Son noyau renferme une amande douce, dont le goût imite celui d'une aveline fraîche. Cet excellent abricot mûrit en même-tems que le précédent. La Bretonnerie dit avec raison qu'il faut le greffer sur l'amandier, parce qu'il réussit difficilement sur d'autres sujets.

5. Abricot de Hollande. *Pl.* 2.

On s'accorde à dire que cet Abricotier est plus fertile, greffé sur Cerisette que sur Saint-Julien; mais que ses fruits deviennent plus gros sur ce dernier. Il diffère de l'Angoumois par son port et sur-tout par ses fruits qui sont arrondis, au lieu d'être allongés, mais qui, du reste, ressemblent à ceux de l'Angoumois, par la grosseur, la couleur et les bonnes qualités. Leur amande est également douce et d'un goût d'aveline très-agréable. Ils mûrissent dans la dernière quinzaine de juillet. Le Berriays fait observer que, greffé sur Saint-Julien, cet abricotier donne, en espalier, des fruits qui excèdent en volume les plus beaux Abricots communs.

6. Abricot de Provence.

Duhamel a cru devoir distinguer cette variété à laquelle il donne pour caractère d'avoir le fruit aplati. Du reste, ce fruit est petit, jaune dans l'ombre, et rouge du côté du soleil comme le précédent: il mûrit à la même époque, et son amande est également douce.

7. Abricot de Portugal. *Pl.* 2.

L'Abricot de Portugal est un petit fruit rond très-estimé, dont la peau prend peu de couleur, même au soleil, et dont la chair jaune et délicate, contient une eau savoureuse fort agréable. Ce petit abricot ressemble à l'Angoumois par sa forme; mais il en diffère, en ce qu'il ne rougit que très-peu, que son amande est amère, et qu'il ne mûrit que vers le 15 août.

On trouve encore dans Duhamel un abricot violet considéré de son tems comme une variété de l'Abricotier Angoumois ou de celui de Portugal, et dont tout le mérite était d'avoir l'amande douce. Cette variété a été négligée et on ne la distingue plus aujourd'hui.

8. Abricot-Pêche. *Pl.* 2.

Voici sans contredit le meilleur et le plus beau des Abricots connus. Il est né en Piémont il n'y a pas plus de quatre-vingts ans, à ce que l'on assure. L'arbre est de moyenne force et se reconnaît aisément à ses feuilles étoffées, pendantes et comme fanées. Sa fleur n'offre pas de caractères particuliers, mais son fruit se distingue de tous les autres, par son volume, par sa forme aplatie, par sa peau rouge ou brune et très-galeuse du côté du soleil, par sa chair d'un jaune rougeâtre, fondante, pleine d'eau sucrée, vineuse et délicieuse. Le noyau, sur-tout, offre un caractère unique. Le système vasculaire qui le traversait dans sa jeunesse, a laissé un canal vide si grand dans le côté opposé à l'arête, qu'on peut introduire une épingle par un bout de ce canal et la faire sortir par l'autre bout. Cet excellent fruit mûrit vers la mi-août.

L'Abricot-Pêche est très-fertile; il se reproduit souvent de noyau; il ne craint pas plus les gelées que les autres abricots, et il les surpasse tous par ses bonnes qualités. On le connaît dans le commerce aussi bien sous le nom d'*Abricot de Nancy* que sous celui d'Abricot-Pêche. Cependant La Bretonnerie distingue un *Abricot de Nancy* qui a l'amande douce.

9. Abricot-Alberge.

L'Albergier se reconnaît à ses petites feuilles accompagnées d'oreillettes, et à la ténuité de ses bourgeons toujours très-colorés. Comme il se multiplie de graine, on en a obtenu plusieurs variétés parmi lesquelles on distingue celle de *Montgamet*, qui née en Touraine, a sans doute beaucoup plus de qualités dans son pays que sur les bords de la Seine; car j'avoue que ce qu'on nous donne ici pour l'*Albergier de Montgamet* ne vaut pas mieux que

nos albergiers de graine, si même on y trouve de la différence. Quoi qu'il en soit, l'Abricot-Alberge, à Paris, est un petit fruit, dont la peau épaisse et dure devient très-brune et fortement galeuse du côté du soleil. Sa chair est ferme, croquante; son eau, vineuse et relevée. Il mûrit au milieu d'août. On ne cultive guère l'Albergier aux environs de Paris, que dans les pépinières, pour en obtenir des sujets propres à recevoir la greffe des meilleures espèces.

10. Abricot du Pape.

Cette espèce, cultivée à Trianon du tems de Duhamel, sous le nom d'*Abricot noir*, est plus du ressort des jardins d'agrément que des jardins fruitiers, car son fruit, petit, rond, d'un violet presque noir, est d'une fadeur rebutante. Ses feuilles, naturellement ovales ou presque en cœur, varient facilement de forme et de couleur : on en a aujourd'hui de frisées, de lancéolées, de panachées, dont la culture a tiré parti et qui enrichissent les jardins pittoresques.

Il paraît, depuis peu d'années, un abricotier franc, dont le fruit, aussi gros que l'Abricot-Pêche, est vineux, d'une saveur avantageuse, très-exaltée, mais encore trop verte : lorsquelle sera adoucie par la culture, cet Abricot sera l'un des meilleurs du genre.

J'ai observé en Hongrie il y a deux ans un abricot d'une longueur extraordinaire; j'avais obtenu des greffes de l'arbre qui le produit, mais elles sont arrivées en mauvais état et n'ont pas réussi; j'ai pris des mesures pour en faire venir d'autres.



AMANDIER,

AMYGDALUS.

GENRE de l'Icosandrie, LIN., famille des *Rosacées*, JUS., composé de moyens arbres et d'arbrisseaux, qui donnent un suc gommeux et dont les feuilles sont alternes, petiolées, lancéolées, glabres, dentées, et stipulées dans leur jeunesse. Les fleurs sont très-belles, larges de dix-huit à vingt-quatre lignes, blanches ou lavées de rose, très-légèrement pédonculées et constamment placées sur les pousses de l'année précédente. Elles ont le calice en godet à cinq échancrures ouvertes, la corolle composée de cinq pétales ovales ou oblongs, attachés à l'orifice du calice ainsi que les étamines au nombre de vingt à trente. Au centre de la fleur, se trouve un ovaire ovale, soyeux, surmonté d'un style en aiguille terminé par un stygmate en tête applatie : cet ovaire se change en un fruit ovale, *drupe*, LIN., comprimé, velu, peu ou point charnu, muni intérieurement d'un noyau à deux valves, dont la surface présente quelques ports ou enfoncemens allongés, et qui contient une grande amande douce ou amère, à deux lobes, et à radicule supérieure.

HISTOIRE.

Les botanistes réunissent sous un seul et même genre l'Amandier et le Pêcher que les Cultivateurs distinguent en ce que le fruit du premier a la chair mince, sèche, non mangeable, et que celui du second l'a épaisse, succulente et délicieuse. Mais ayant pour but, dans cet Ouvrage, d'exposer les principaux caractères de chaque fruit, avec le plus de clarté possible, je dois préférer la manière de voir des Cultivateurs à celle des Botanistes, et suivre en cela la marche tracée par le célèbre Duhamel; ainsi je renvoye l'histoire et la description du Pêcher à un autre tems, pour ne m'occuper ici que de l'Amandier.

La patrie des Amandiers est la Perse, l'ancienne Grèce et la Barbarie. Mais ils sont maintenant naturalisés en Italie, en Espagne, en Provence et dans tout le midi de l'Europe, où ils ont produit un grand nombre de variétés, et d'où l'on tire les amandes qui se consomment dans les pays septentrionaux.

CULTURE.

Les Amandiers, accoutumés à fleurir en janvier et février dans leur patrie, restent encore soumis à cette impulsion de la nature, dans les différentes régions où le commerce et l'industrie les ont transplantés. Nous sommes émerveillés tous les ans, de voir ces arbres épanouir leurs fleurs, quand les frimats couvrent encore leurs rameaux; tandis que le Poirier, la Vigne, le Pêcher et beaucoup d'autres attendent la douce température du printems pour ouvrir leur calice et préluder à une nouvelle génération. Aussi l'Amandier est-il souvent victime de sa précocité sous le climat de Paris, où les gelées tardives causent toujours des craintes aux Cultivateurs, et font quelquefois leur désespoir. Cependant j'ai vu un Amandier en pleine fleur, souffrir six dégrés de froid, et rapporter une abondante récolte de fruit. On peut inférer de-là, que les circonstances dans lesquelles la gelée arrive, modifient beaucoup le mal qu'elle peut faire. Quoi qu'il en soit, la culture de l'Amandier est

très-peu répandue aux environs de Paris, probablement à cause des chances défavorables qu'elle présente, et du peu de bénéfice qu'on en retire. On se contente de deux ou trois pieds d'Amandier à fruit doux, dans les propriétés même les plus vastes, pour avoir des amandes vertes qui se mangent avec plaisir en juillet. Mais les Pépiniéristes en élèvent beaucoup, de graines, dont ils font des sujets, sur lesquels ils greffent des pêchers et quelques variétés choisies d'amandiers. Ils ne les élèvent que de noyaux qu'ils recueillent chez eux, ou qu'ils font venir des provinces méridionales de l'Empire. L'expérience ayant appris que les noyaux mis en terre au printems, lèvent rarement dans la même année, on s'est mis dans l'usage de les semer en automne, afin que leurs sutures aient le tems de s'attendrir pendant l'hiver, et qu'au printems suivant, l'amande puisse en sortir aisément. Par ce moyen, on gagne une année de végétation, et les sujets que l'on obtient, peuvent ordinairement être greffés en écusson, à œil dormant, dans le courant de septembre de la même année.

USAGES.

L'amande est la seule partie de l'Amandier qui soit d'un usage ordinaire. Comme aliment, les amandes douces à coque tendre sont celles qui paraissent sur nos tables: on ne doit en manger que très-modérément; les estomacs faibles doivent même s'en abstenir tout-à-fait; car, elles se digèrent difficilement, sur-tout si on ne les dépouille pas de leur pellicule. Entières, ou seulement concassées, elles forment les dragées, nougat, macarons, biscuits, etc. En Provence, d t Duhamel, on torréfie au four des amandes sèches avec leur noyau: la peau, un peu âcre, se détache de l'amande qui prend alors le goût de praline et s'appelle *amande torrade*.

Comme médicament, elles sont adoucissantes, légèrement narcotiques, relâchantes et rafraîchissantes; telles sont en général les propriétés de leurs préparations, dont les principales sont *le lait d'amande*, *l'émulsion*, qui se font, en étendant dans de l'eau des amandes pilées et en ajoutant du sucre, etc.; *l'amandé* boisson composée d'amande, d'orge, etc.; *l'orgeat*, sirop que tout le monde connaît.

Quant à l'huile, elle mérite une attention particulière. Lorsqu'elle est récente, obtenue par simple compression et sans feu, elle est toujours douce, bien que préparée souvent avec des amandes amères. Cependant son usage est beaucoup moins fréquent depuis qu'on a remarqué que les huiles irritent fortement nos organes aussi-tôt qu'elles cessent de les calmer, parce que la chaleur animale les fait rancir très-promptement.

Le *lait virginal* et la *pâte d'amande*, se font avec les amandes amères: cette dernière est, le plus souvent, formée avec le marc qui reste après l'expression de l'huile.

Un principe délétère qui existe dans plusieurs *Rosacées*, se montre d'une manière très-prononcée dans les amandes amères, et sur-tout dans l'eau qu'elles produisent à la distillation, au point d'en faire un poison très-actif pour plusieurs animaux, et notamment pour les oiseaux. Les chimistes attribuent cette action destructive à la présence de l'acide *prussique*, mais leurs expériences ne sont pas encore assez concluantes.

Nous allons faire connoître seulement les Amandiers dont l'amande est comestible. Il en existe d'autres décrits par Duhamel et les auteurs qui l'ont suivi; mais comme ces espèces ont toutes l'amande amère et non mangeable, elles ne doivent pas entrer dans un ouvrage où l'on se propose de ne faire connaître que les fruits dignes de paraître sur les tables.

1. Amandier commun.

Non-seulement cet Amandier est le plus commun de nos Jardins, mais encore l'un des plus anciennement cultivés. Il y est très-fertile, se tient droit, s'étale peu, s'élève à une grande hauteur, porte peu d'ombrage et ne cause aucun dommage aux plantes qui croissent près de lui. Ses feuilles sont d'un vert gai, un peu glauques, et longues de trois ou quatre pouces. Sa fleur, de moyenne grandeur, un peu lavée de rose quelques jours après son épanouissement, n'est pas aussi blanche et n'a pas les pétales aussi larges que semble le dire Duhamel; il lui succède un fruit long de quatorze à quinze lignes, à coque dure terminée en pointe, et qui contient une amande douce d'un goût fort agréable. C'est cette amande que les pépiniéristes sèment de préférence à toutes les autres, et dont ils obtiennent des sujets sur lesquels ils greffent une partie de leurs pêchers et plusieurs abricotiers. Quelques catalogues font mention d'une variété à fruit plus petit, et dont l'amande est également douce.

2. Amandier *à gros fruit dur.* Pl. 3.

Celui-ci s'élève moins haut que le précédent ; ses feuilles sont plus larges, ses fleurs plus grandes et plus étoffées. Le fruit, encore couvert de son brou, n'est pas toujours aussi gros que celui de l'Amandier des Dames, selon la remarque de M. Poiteau; mais il a toujours le noyau et l'amande sensiblement plus volumineux. Le bois du noyau est très-épais et très-dur; l'amande est douce; elle mûrit à Paris vers la fin de septembre. Tous les auteurs s'accordent à regretter que cette espèce ne soit pas plus multipliée.

3. Amandier des Dames. *Pl.* 3.

Voici l'Amandier par excellence, le seul dont nous pouvons, sans peine, briser le noyau entre deux doigts pour en tirer l'amande, qui est la plus douce et la plus agréable de toutes. Il est très-fertile et résiste à la gelée, tout aussi bien que les autres, sous notre climat; de sorte que, non-seulement il mérite d'être cultivé exclusivement dans nos jardins, mais encore d'y être bien plus multiplié qu'il ne l'a été jusqu'aujourd'hui. Sa fleur est belle et rougit beaucoup. Son fruit, parfaitement mûr vers la fin d'août, est celui qu'on trouve dans le commerce, pour le service de la table, et que les épiciers de Paris vendent, mêlé avec des avelines, du raisin sec et des figues, sous le nom de *quatre mendians.*

On vante beaucoup deux de ses variétés cultivées dans le midi de la France; l'une est l'*Amande Sultane,* plus petite que la précédente, et l'autre l'*Amande Pistache*, plus petite encore, et qui approche de la forme du fruit dont elle emprunte le nom. Ces deux variétés, relatées dans le catalogue de l'école du Luxembourg, ne se trouvent pas encore dans cet établissement.

4. Amandier-Pêcher. *Pl.* 3.

Cet arbre est évidemment le produit d'une fécondation entre un pêcher et un amandier. Il conserve tellement les caractères de l'un et de l'autre, qu'on en a fait tantôt un Pêcher-Amandier, et tantôt un Amandier-Pêcher. Cependant ce dernier nom lui convient mieux que l'autre, et on s'accorde à le lui laisser. Son port est élevé et dégagé; ses feuilles unies et luisantes comme celles de l'Amandier, ont de cinq à six pouces de long, comme celles du pêcher. Ses fleurs sont grandes et très-colorées, quoique Duhamel assure qu'elles sont presque blanches. M. Poiteau, qui les a très-bien observées, dit qu'elles ont la couleur et les proportions des grandes fleurs de Pêcher, et qu'elles s'en distinguent assez difficilement. Il leur succède des fruits plus gros et plus charnus que ceux d'aucun autre amandier, mais moins cependant que ceux du Pêcher : ces fruits jaunissent un peu et s'ouvrent longitudinalement d'un

côté en mûrissant, vers la fin d'octobre; alors leur chair est un peu rouge auprès du noyau; elle a acquis toute sa perfection et peut être employée en compote, selon Duhamel. Le noyau, très-gros, très-dur et très-épais, contient une amande, douce à la vérité, mais qui n'est pas absolument exempte d'une peu d'amertume.

AZÉROLIER,

MESPILUS.

GENRE de l'Icosandrie, LIN. famille des *Rosacées*, Juss. formé d'arbres de moyenne grandeur et d'arbrisseaux épineux ou sans épines, à feuilles alternes, stipulées, entières ou divisées. Les fleurs sont petites, blanches, roses, très-odorantes, et réunies en corymbes; ou fort grandes, larges d'un à deux pouces et solitaires à l'extrémité des rameaux. Les unes et les autres ont un calice à cinq divisions, cinq pétales arrondis, une vingtaine d'étamines attachés à l'orifice du calice, un ovaire adhérent et cinq styles de la hauteur des étamines. Le fruit qui succède à ces fleurs est ovale ou arrondi, et de dimension variée, depuis la grosseur d'une noisette jusqu'à celle d'une pomme d'api. Il est charnu ou pulpeux, et contient vers le centre, de trois à cinq osselets qui renferment chacun une ou deux amandes.

HISTOIRE.

On appelle généralement Azérolier, les espèces d'Epine, *Mespylus*, dont le fruit est assez gros et assez savoureux pour être mangé. *L'Aubépine*, qui croît naturellement dans nos hayes, dans nos bois, et qui se couvre en mai, de fleurs blanches ou roses si suaves, est du genre des azéroliers; mais son fruit est si petit qu'il ne vaut pas la peine d'être cultivé.

C'est dans le Levant, en Italie et en Espagne, que croissent les véritables azéroliers et où leur fruit atteint toute la grosseur et les qualités qu'il est susceptible d'acquérir. Les azéroles mûrissent, il est vrai, à Paris, mais elles n'y acquièrent jamais, ni le volume, ni la perfection qu'avaient celles que j'ai reçues directement d'Italie; elles étaient grosses comme des pommes d'api et d'un acide sucré très-agréable.

CULTURE.

Le Berriays a dit avec raison, que ce fruit de fantaisie avait besoin de l'espalier pour mûrir dans notre climat. Cette assertion a paru étrange à La Bretonnerie, qui prétend au contraire que les azéroles mûrissent fort bien en plein vent, et dans des terres froides. Il est probable, au reste, que ces auteurs ne diffèrent de sentiment qu'en ce que La Bretonnerie n'attache pas une idée aussi juste au mot *maturité* que Le Berriays. Par exemple nos pêches mûrissent aussi en plein vent; mais y acquièrent-elles la perfection que nous leur reconnaissons en espalier? non, sans doute, et voilà ce qu'entendait Le Berriays.

Les azéroliers se multiplient de graines qu'il faut semer aussitôt qu'elles sont mûres, si l'on veut qu'elles lèvent au printems suivant,

vant. On les greffe aussi sur l'Aubépine, le Néflier, le Poirier et le Coignassier; mieux cependant, sur les deux premiers que sur les deux derniers.

Usages.

Ce sont des arbres introduits dans la culture, plus pour orner les jardins que pour les enrichir de nouvelles espèces de fruits; car il faut convenir que les azeroles ne sont que des fruits de fantaisie sous le climat de Paris; mais dans les Provinces méridionales leur usage est bien plus étendu. Elles y ont une saveur aigrelette, rafraîchissante qui les fait manger crues avec plaisir, et on en fait des confitures agréables. A Paris au contraire on ne mange ces fruits que quand ils ont perdu leur acerbité par l'altération spontanée : alors ils sont molasses, comme des poires blettes, et la saveur acerbe est remplacée par une légère acidité, un goût peu sucré et médiocrement agréable qui ne plaît qu'à peu de personnes. Il est probable que dans l'état où le peuple les mange, leur propriété astringente n'est plus assez prononcée pour produire la constipation; aussi les auteurs qui les ont recommandés comme astringens, entendoient-ils parler de l'état acerbe. L'Amérique septentrionale nous a enrichis aussi de quelques azéroliers dont les fruits méritent d'être distingués, et dont je parlerai dans cet article.

Nous aurions pu, à l'exemple de plusieurs auteurs, donner le nom de *Nèfle* à toutes les azeroles, et par là nous aurions, au moins en apparence, évité de rompre l'ordre alphabétique observé dans cet ouvrage. Mais nous avons préféré suivre la nomenclature le plus généralement adoptée par les Cultivateurs, persuadés que nous serions toujours mieux entendus, en nous servant des mots consacrés par l'usage, qu'en employant un néologisme que les grands-maîtres seuls ont le droit de proposer, mais qu'ils ne réussissent pas toujours à faire recevoir.

Ainsi, quoique nous ayons réuni les Nèfles aux Azéroles dans une description générique, nous conserverons le nom des unes et des autres dans leur description particulière, seulement nous établirons entre ces fruits une division qui portera sur un caractère botanique bien prononcé.

Section Ire. Fleurs réunies en corymbe.

1. Azérolier d'Italie. *Pl.* 4.

Les Botanistes sont assez portés à croire que cet azérolier, et même le suivant, ne sont que des variétés de notre aubépine; comme si la nature n'avait pu caractériser les êtres aussi bien par la grandeur que par la forme. Ce n'est pas pourtant que ces deux azéroliers manquent de caractères distinctifs dans les formes; l'œil apperçoit très-bien ces formes; mais la langue manque d'expressions pour les désigner. Quoi qu'il en soit, l'Azérolier d'Italie devient beaucoup plus grand et se tient mieux que notre aubépine; il est moins épineux, ou il ne l'est pas du tout; ses feuilles sont plus allongées, moins découpées, d'un vert moins blond, et un peu cotonneuses en dessous dans leur jeunesse. Il a les fleurs plus grandes, plus odorantes, mais réunies de même en corymbe au sommet des pousses précédentes. Ses fruits, rassemblés en petits bouquets, ont la forme d'une petite pomme jaune plus ou moins aplatie et ordinairement de la grosseur du pouce : ils ne sont pas très-savoureux dans nos jardins, où ils restent sur l'arbre jusqu'aux premières gelées; mais en Italie leur acide sucré est bien développé, et on les mange avec plaisir. Pour les envoyer au loin et les conserver longtems, on trempe chaque fruit, deux ou trois fois, dans de la cire vierge fondue,

jusqu'à ce qu'il en soit revêtu d'une légère couche. C'est ainsi qu'étaient enveloppés ceux que j'ai eu occasion de voir arriver d'Italie.

2. Azérolier du Levant.

On prétend que celui-ci a les feuilles plus velues que le précédent. Cela peut être dans leur pays natal, mais ici la différence est fort peu sensible. Son principal caractère est d'avoir les fruits rouges, moins gros et plus sapides que l'Azerole d'Italie. Tournefort dit que cet azérolier, dans le Levant, atteint la hauteur d'un prunier, et que son tronc est gros comme la cuisse. Duhamel rapporte que de son tems, il en existait un pied dans le jardin du Val, qu'on assurait avoir été planté par Louis XIV.

3. Azérolier *à feuilles de Tanaisie.*

Tournefort a découvert cette espèce dans son voyage du Levant. Il nous en a laissé une bonne figure, et nous apprend que dans le pays, c'est un arbre qui devient gros comme un chêne. On le voit depuis une vingtaine d'années dans nos Jardins où il ne croît que lentement, et où sans doute, il ne parviendra jamais à la taille d'un chêne. Il a toujours un air rabougri; ses rameaux sont fort courts et terminés par une grosse épine; ses feuilles sont très-petites, velues, un peu blanchâtres, divisées en trois, cinq ou sept lobes oblongs, et munies de deux larges stipules. Les fleurs, disposées en petits corymbes latéraux, répandent l'odeur agréable de l'aubépine; il leur succède des petits fruits jaunes, un peu velus, ronds comme une pomme, ou légèrement marqués de cinq angles émoussés, assez bons, mais dont la chair est un peu trop sèche. Le centre est occupé par cinq osselets oblongs et très-durs; ce fruit mûrit à Paris à la fin de septembre.

4. Azérolier écarlate.

On nomme ainsi aujourd'hui cet arbre, originaire de l'Amérique septentrionale, et cultivé dès long-tems par Duhamel qui l'appelait *Azérolier du Canada.* C'est un petit arbre régulier, d'un beau port, à tête cônique, et dont les feuilles, d'un vert gai, sont larges, ovales, incisées et longues de deux à trois pouces. On le trouve épineux et sans épines. Ses fleurs sont disposées en corymbes et répandent une odeur douce. Les fruits réunis par bouquets, et gros comme une balle de fusil, sont d'un beau rouge écarlate, un peu poudreux et très-agréables à manger vers le vingt septembre.

5. Azérolier *à feuilles de Poirier.*

Le nom donné à cette espèce, à cause d'une ressemblance, qui n'est que peu exacte, a été adopté par M. Poiret dans l'Encyclopédie, mais n'est pas très-heureux, car sa feuille ne ressemble guère à celle du poirier; elle a presque la forme d'un coing, est longue de trois pouces, incisée au sommet, et plissée, dans sa jeunesse, comme un éventail. Ses fleurs sont blanches, peu odorantes et disposées en corymbes: les fruits qui leur succèdent sont figurés en poire dans la variété à fruit rouge, et en pomme dans la variété à fruit blanc; les uns et les autres sont gros comme une balle de mousquet, plus sapides, mais moins charnus que ceux de l'espèce précédente; ils mûrissent quelques jours plutôt. Les deux variétés d'azérolier à feuilles de poirier dont nous parlons, ne diffèrent que par la couleur de leur fruit; ce sont des petits arbres assez irréguliers, diffus, qui perdent leurs épines avec l'âge.

6. Néflier du Japon.

Superbe arbrisseau toujours vert, originaire du Japon, apporté de Canton à Paris

en 1784, et déposé dans la Pépinière du Roule où il a fleuri pour la première fois en 1798. Il était depuis long-tems cultivé à l'Isle de France, et connu ici de réputation sous le nom de *Bibacier*. Il n'est pas encore parfaitement acclimaté en France, où on ne le confie à la pleine terre qu'avec crainte, et souvent avec la précaution de le couvrir de litière pendant l'hiver.

Cet arbre est très-élevé, s'il faut en croire Thumberg: cependant, à Paris, il ne présente que la stature d'un grand arbrisseau à rameaux divergens, souples et diffus. Ses feuilles sont fort grandes et fort belles, oblongues, rétrécies vers la base, un peu cotonneuses en dessous, d'un vert luisant en dessus, assez plissées, longues de huit à dix pouces, dentées seulement dans la partie supérieure, portées sur de très-courts pétioles, stipulées, et très-rapprochées au sommet des rameaux, où elles forment de grandes rosettes, du centre desquelles sort une panicule de fleurs blanches, dont l'odeur, semblable à celle de l'Aubépine, charme encore davantage. C'est à Malmaison, en 1810, que pour la première fois en France, on vit ces fleurs fournir quelques fruits roussâtres et gros comme des cerises. S. M. l'Impératrice Joséphine, à laquelle on les offrit alors, leur trouva un goût fort agréable.

Il existe au Jardin des Plantes de Paris deux beaux pieds de Néflier du Japon, greffés sur aubépine il y a huit ans; on avait coutume chaque hiver, de les envelopper entièrement de litière; mais depuis qu'ils ont acquis une hauteur de neuf pieds, et qu'il est difficile d'en rassembler toutes les branches, une partie a été laissée sans couverture, et non-seulement elle n'a pas été attaquée par les gelées de l'hiver dernier, mais au contraire cette partie est aujourd'hui plus belle et plus vigoureuse que tout ce qui avait été couvert. Une chose encore plus remarquable, et bien digne de l'attention des physiologistes, c'est que ces arbrisseaux qui conservent leurs feuilles toute l'année, et conséquemment sont toujours en végétation, vivent parfaitement, depuis huit ans, quoique greffés sur des sujets qui perdent toutes leurs feuilles chaque automne, et ne donnent aucun signe de végétation pendant quatre ou cinq mois de l'année.

Cependant, on ne pourra regarder le Néflier du Japon comme entièrement acclimaté, que lorsqu'il aura produit deux ou trois générations de graines: les arbres qui proviendront de ces graines seront probablement bien plus robustes que ceux que nous possédons, lesquels n'étant que des parties de celui venu directement de Canton, conservent beaucoup trop de leur habitude climatérique, pour jamais prospérer chez nous.

Section II.

Fleurs solitaires.

7. Néflier des bois.

Nous ne parlons ici de ce Néflier, que pour rappeler qu'il est le type des deux variétés suivantes. On le trouve dans les bois, où cependant il n'est jamais fort commun, et où il s'élève en petit arbre tortueux et très-diffus. Ses feuilles sont oblongues et un peu velues; il a les fleurs grandes, blanches, solitaires et sessiles au sommet des rameaux. A ses fleurs succèdent des fruits gros comme le pouce, les uns arrondis, les autres figurés en poire, couronnés par les divisions calicinales qui, selon la remarque de Duhamel, s'écartent sur les fruits arrondis, et se rapprochent sur ceux qui sont allongés; aux approches des gelées, les gens de la campagne vont dans

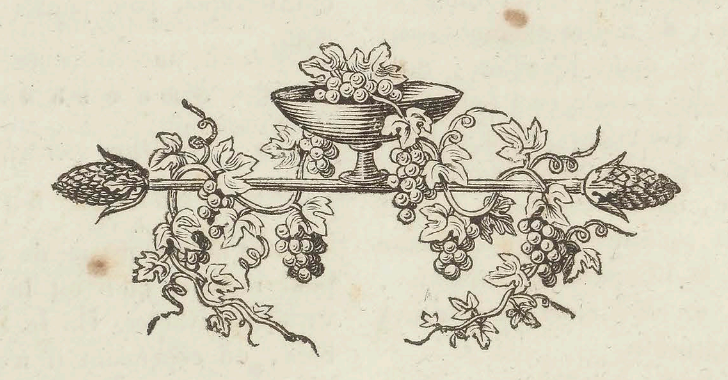
les bois cueillir ces Nèfles, et les étendent sur de la paille ou du foin; au bout de quinze à trente jours elles s'amollissent, et deviennent *blettes;* ce n'est que dans cet état qu'on peut les manger.

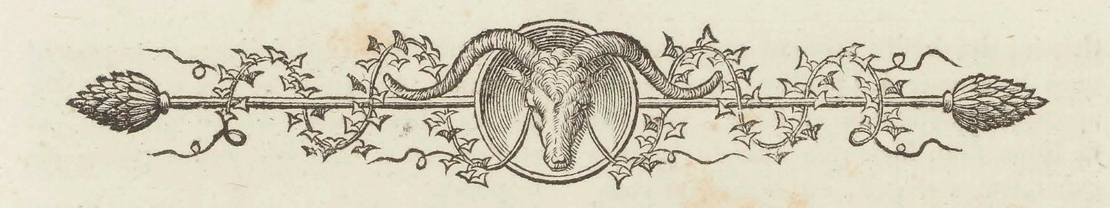
8. Néflier a gros fruit.

Cette variété devient plus grande dans toutes ses parties que l'espèce sauvage; on la multiplie ordinairement de greffe sur aubépine, ou sur franc; son fruit, qui a jusqu'à deux pouces de diamètre, est presque le seul qui se vende dans les marchés, et qui paraisse quelquefois sur les tables, quoiqu'il sente souvent le moisi, par la difficulté qu'il a de devenir blet, à cause de son épaisseur.

9. Néflier sans pépin.

La Nèfle sans noyau est petite, mais plus fine et plus délicate que les précédentes: on peut même la manger avec plaisir avant qu'elle soit blette; et d'ailleurs, comme elle est dépourvue de ces gros noyaux qui forment une partie considérable de la masse des autres Nèfles, elle contient encore plus de substance commestible. Il serait à désirer qu'on la rencontrât plus souvent dans les jardins.





CERISIER,

PRUNUS CERASUS.

Les Cerisiers forment un genre assez nombreux de la famille des *Rosacées*. Ce sont des arbres et des arbrisseaux qui fournissent un suc gommeux, dont les feuilles simples, alternes, dentelées et d'un beau vert luisant, contrastent très-agréablement avec la blancheur éclatante des fleurs qui ont pour principaux caractères botaniques, un calyce en godet à cinq découpures ovales; une corole à cinq pétales aussi ovales ou arrondis; vingt et jusqu'à trente étamines attachées avec les pétales à l'orifice du calyce; enfin un ovaire libre, ovale et surmonté d'un style en aiguille terminé par un stigmate en tête. Cet ovaire se change en un fruit glabre, arrondi, succulent, le plus ordinairement d'un beau rouge, et dont la grosseur et le goût offrent une foule de nuances suivant les espèces. Un noyau lisse est renfermé dans ce fruit, et contient une amande amère, à double lobe et à radicule supérieure.

Les Cerisiers ont une double écorce qui peut facilement les faire distinguer des autres arbres; 1°. l'écorce intérieure, qui a ses fibres dirigées verticalement et ne diffère pas des écorces ordinaires; 2°. l'écorce extérieure, lisse, grisâtre, composée de plusieurs feuillets superposés, et dont les fibres sont dirigées circulairement. Cette dernière est remarquable par une dureté telle, que son tissu dense et serré, résiste bien plus long-tems aux agens extérieurs et à la destruction, que le tissu du bois qu'elle enveloppe.

Histoire.

Linné, séduit sans doute par une foule de ressemblances, avoit réuni les Cerisiers aux Pruniers pour n'en former qu'un seul genre sous le nom de *Prunus*. M. De Jussieu en a fait deux genres distincts, soit qu'il ait trouvé assez de caractères distinctifs pour les séparer, ou soit seulement qu'il ait voulu sacrifier à l'usage reçu. Mais quelque motif qui l'ait dirigé, nous ne pouvons qu'applaudir à cette division, qui nous dispensera à l'avenir d'appeler *prunes*, des fruits que nous avons l'habitude de nommer *cerises*, et auxquels la nature a assigné des formes assez différentes, pour que l'usage soit justifié, de ne vouloir pas les confondre.

D'après le témoignage de Pline et d'A-

thénée, des érudits assurent que nous devons le cerisier à Lucullus, qui l'auroit apporté de Cérasonte en Italie, vers l'an de Rome 680. Mais cette opinion, presque généralement reçue, est cependant combattue par Linné, Ray, et notamment par Rozier qui cherche à prouver que plusieurs contrées de la France produisent naturellement toutes les espèces de cerisiers. Haller en dit autant des cerises aigres pour certaines contrées de la Suisse, et l'on sait que la Russie méridionale en produit spontanément quelques espèces. Au milieu de ces diverses autorités la question est fort difficile à résoudre, d'autant que l'espèce apportée par le consul romain, ne peut être déterminée. Ce n'est pas que l'on manque de conjectures à cet égard, car les savans qui suivent l'ancienne tradition, disent bien que c'est l'espèce acide, et ne font pas difficulté d'en faire descendre toutes nos cerises communes. Mais où est la preuve? Et quand on les croirait sur parole, ne resteroit-il pas toujours à trouver l'origine de nos Cerises douces, de nos Bigarreaux, etc.

Culture.

Les Cerisiers, quoiqu'ils puissent s'accommoder de toutes sortes de terreins, viennent cependant infiniment mieux dans une terre légère, sâbloneuse, et plus sèche qu'humide. En général, ils demandent peu ou point d'engrais, mais jamais de fumier, et depuis la floraison jusqu'à ce que le fruit ait acquis une certaine grosseur, il est bon d'arroser de tems en tems l'arbre au pied pendant les grandes sécheresses.

Reproduit par sa graine, le cerisier est rarement le même, c'est pourquoi on le multiplie par drageon ou par greffe: on se sert pour la dernière de ces opérations, de merisiers à fruit rouge ou pâle, qui croissent naturellement dans nos bois, et qu'on fait venir dans les pépinières, en en semant la graine. La greffe se fait en *fente* sur les branches d'une certaine grosseur, et en *écusson* si elles sont moins grosses que le pouce.

Nous terminerons cet aperçu de la culture du cerisier par deux remarques essentielles: la première, c'est que les individus greffés en place, ont beaucoup plus de force et de vigueur, que ceux qui ont été plantés tout greffés, et sont susceptibles d'un accroissement bien plus rapide. La seconde, c'est qu'on ne saurait trop ménager la taille de ces arbres, si l'on veut les voir prospérer. Cette dernière observation est très-bien exprimée par les bons jardiniers, quand ils disent, que le cerisier *n'aime pas la serpette;* précepte si vrai, que dans les deux écoles nationales d'arbres fruitiers établies à Paris, on voit les cerisiers mourir, ou au moins languir, parce que chaque année, on leur coupe impitoyablement la tête.

Usages.

Les bois de Cerisier et sur-tout de Merisier, sont d'un usage fort commun chez les menuisiers et les ébénistes, qui en font des meubles agréables et d'une légèreté qui les rend très-commodes. Mais un avantage du bois de merisier, qui n'a été senti que depuis peu de tems, c'est la facilité avec laquelle on peut lui donner l'apparence de l'acajou, au moyen de certaine couleur: on en tire un très-grand parti sous ce rapport.

L'écorce de cerisier, qui avait d'abord été annoncée comme capable de remplacer le quinquina, n'a pas répondu à l'idée qu'on s'en était faite. La gomme qui découle de l'arbre serait probablement employée avec bien plus de succès, pour remplacer la gomme arabique, avec laquelle

elle a tant d'analogie, suivant les observations du chimiste Thompson.

Enfin le fruit qui est la partie dont nous devons sur-tout nous occuper, peut être considéré en général, et sans égard aux espèces, comme un aliment agréable, de facile digestion, et qui se distingue par l'abondance et la fluidité du suc qu'il renferme. Aussi, voyons nous qu'en Provence et en Espagne, on en fait un vin fort agréable, et que partout il produit des confitures et des conserves excellentes, par le simple mélange avec du sucre.

La médecine réclame aussi les heureux effets de ces fruits mangés crus, et nomme entre autres circonstances où ils peuvent lui être d'un grand secours, les tempéramens bilieux, la constipation habituelle, etc.

Nous bornerons ici cet exposé succinct, des généralités relatives aux cerisiers, et pour mettre plus d'ordre dans ce que nous avons à dire des espèces en particulier, nous les diviserons, ainsi que l'a fait Duhamel, en deux sections : la première comprendra toutes les cerises en cœur; les cerises arrondies seront l'objet de la seconde.

Section première.

Fruits en cœur.

Nous allons examiner dans cette section les espèces connues sous les noms de Merises, de Guignes et de Bigarreaux : espèces comprenant elles-mêmes plusieurs variétés de fruits qui ont reçu des noms particuliers, et qui tous, sont couverts d'une enveloppe ou peau adhérente à leur chair. Mais il est remarquable que ces fruits ne jouissent pas de toutes les excellentes qualités que nous avons attribuées aux cerises en général : les bigarreaux, par exemple, sont très-difficilement digérés par quelques personnes, et donnent de véritables indigestions quand on en mange avec excès; ils contiennent aussi très-souvent des vers qui se développent dans leur chair sans entamer la peau, de manière que quelquefois, on ne s'aperçoit de leur présence qu'en rompant le bigarreau avec les dents; ce qui n'est pas un des moindres inconvéniens, de l'usage de ces fruits.

1. Merisiers. Merises.

Les Merisiers sont des arbres de différentes hauteurs, selon les variétés, mais dont quelques-uns approchent de l'élévation des chênes et des hêtres, quoiqu'ils vivent beaucoup moins long-tems, et fournissent un bois qui se détruit promptement, lorsqu'on le laisse séjourner sur la terre, exposé à l'humidité. La direction horizontale de leurs branches, pourrait seule les faire distinguer des Guigniers, quand ils n'auraient pas cette grande taille qui les caractérise.

Nos forêts fournissent trois variétés principales de Merisiers, qui sont reconnoissables à la grosseur, et surtout à la couleur presque blanche, rouge ou noire de leurs fruits. Ces fruits sont petits, à gros noyau, et conséquemment peu charnus, plus ou moins doux, mais conservant, même dans leur plus grande maturité, assez d'amertume pour justifier le nom de *merise*, qu'ils portent, et qu'on dit formé des mots *cerise amère*.

L'on trouve encore deux autres variétés de Merisiers : l'une, dont les fruits noirs, plus gros et plus sucrés que les précédens, servent à colorer les liqueurs; l'autre, dont les fleurs doubles, du blanc le plus pur, et grosses comme des petites renoncules, font l'ornement des bosquets pendant le printems.

Guigniers et Bigarreautiers.

Ces deux espèces présentent beaucoup de ressemblance dans le port et la taille

des arbres : ils ont également les branches pendantes. Cependant le Bigarreautier qui a des dimensions un peu plus élevées que le Guignier, laisse aussi pendre ses branches un peu davantage et a des feuilles plus larges que tous les autres cerisiers.

Quant au fruit, la forme et la couleur en sont les mêmes : seulement les Guignes sont molles, fondantes et plus sucrées, tandis que les Bigarreaux sont d'un tissu ferme et croquant. Cette différence bien établie dans le Duhamel de M. De la Chaussée, est la seule qui puisse faire distinguer ces fruits d'une manière précise, et c'est pour l'avoir négligée, que, dans ces derniers tems, on a mis tant de confusion dans la nomenclature des espèces dont nous nous occupons. En général, les Guignes doivent être mangées peu de tems après avoir été cueillies, ou même sous l'arbre : un voyage un peu long les rend presque insipides.

2. Guigne rouge.

Cette espèce se montre dans les marchés de la capitale, dès le commencement du mois de mai ; elle n'est guère propre alors qu'à figurer dans les desserts, parce qu'elle est petite, blanche, et presque sans saveur. Mais vers la mi-juin, que les Guignes rouges ont acquis toute leur maturité, elles sont hautes de huit à neuf lignes, d'une couleur jaune dans l'ombre, et lavée d'un beau rouge du côté exposé au soleil ; la chair en est succulente et d'un goût agréable.

3. Guigne blanche.

La Guigne blanche mûrit aussi vers le commencement du mois de juin, et ne diffère de la précédente que par la couleur : elle ne rougit point ou ne rougit que très-peu.

4. Guigne noire.

Celle-ci est beaucoup plus répandue dans les environs de Paris, que les deux précédentes ; elle est aussi un peu plus grosse et d'une qualité infiniment supérieure ; à la figure en cœur des fruits de cette section, elle réunit une couleur d'un noir foncé et luisant ; sa hauteur est de neuf lignes, et elle est portée par une queue de dix-huit à vingt. Mûre à la fin de juin, sa chair est fondante, d'un rouge très-foncé et d'une saveur sucrée très-prononcée. L'espèce qui nous occupe présente une variété à fruit plus petit, et même, on trouve dans certains catalogues, les noms de quelques autres, qui ne se cultivent pas aux environs de Paris.

5. Bigarreau commun.

Fruit de dix lignes de hauteur sur presque autant de diamètre, dont la peau est luisante, pâle ou jaunâtre, piquetée de points rouges dans toute son étendue, mais lavée et marbrée de rouge du côté du soleil ; dont la chair blanche est ferme et croquante ; et dont l'eau vineuse n'est pas assez abondante. Il mûrit à la fin de juin.

6. Bigarreau de Rocmont. Belle de Rocmont.

Gros Bigarreau couleur de chair.

Il ne faut pas confondre ce Bigarreau avec le précédent : il est beaucoup plus gros, moins coloré et moins ferme ; et quoique son eau soit plus abondante, on peut lui reprocher de manquer assez souvent de saveur ; enfin il mûrit quelques jours plus tard. On le voit rarement dans nos marchés : cependant il produit beaucoup, et ses qualités font désirer qu'il devienne plus commun.

7. Gros Bigarreau rouge.

L'arbre qui fournit cette espèce est plus fort, plus vigoureux, et laisse moins pendre ses branches que celui auquel nous devons le bigarreau commun. Le fruit est plus gros

gros et prend jusqu'à un pouce de hauteur; il se lave de points et lignes d'un rouge vif, mais qui passent au rouge foncé et même au brun quand la maturité est parfaite; le côté du sillon est le plus souvent bosselé. La chair en est ferme, quoique succulente, rouge ou violette auprès du noyau, et pourvue de beaucoup d'eau d'une saveur agréable. A Montmorency, on commence à le cueillir après les premiers jours de juillet.

8. Bigarreautier *à grandes feuilles.*

Vers l'an 1804, j'appris d'un Baron Polonais en voyage à Paris, qu'il existait chez un de ses amis un cerisier dont les fruits prenaient le volume d'une prune de *Dame Aubert*. Un pareil fait excitant ma curiosité, je ne donnai point de relâche au Baron que je n'aie obtenu la possession d'un arbre qui portait un fruit si merveilleux : en effet, j'en reçus deux pieds par ses soins, et ce sont ces deux pieds, multipliés par la greffe, que j'ai répandus dans le commerce, sous les noms de *cerisier à feuilles de tabac*, et de *cerise des quatre à la livre*, autorisé, pour le premier de ces noms, par un catalogue anglais, et pour le second par un catalogue hollandais dans lesquels j'ai cru reconnaître cette espèce de cerisier.

Tel que nous l'avons actuellement, c'est un arbre extraordinairement vigoureux, qui se tient plus mal que nos autres bigarreautiers, dont les feuilles nombreuses et étoffées sont remarquables surtout par leur grandeur, car elles ont jusqu'à dix pouces de longueur : on en a vu même qui avaient jusqu'à dix-huit pouces sur neuf.

Mais il s'en faut de beaucoup que les fruits répondent aux espérances qu'on pouvait concevoir de la dimension des feuilles : on voit au contraire que cet arbre, quoiqu'il fleurisse abondamment chaque année, laisse tomber ses fruits dès que le noyau veut se former, au point qu'on n'en a obtenu jusqu'ici que quelques-uns qui ont mûri tard, sont restés fort petits, peu colorés et remarquables en ce qu'ils étaient terminés par une petite pointe mousse, oblique et courbée en hameçon. Cependant je pense que, quand il sera plus vieux, mieux cultivé chez nous, qu'il poussera moins vigoureusement, et que conséquemment ses feuilles prendront moins d'étendue, je pense, dis-je, que cet arbre sera plus fertile et donnera des fruits plus gros : en attendant, je le place parmi les bigarreautiers, parce que les fruits qu'on en a obtenus jusqu'ici, et qui sont mûrs à la mi-août, ont la chair ferme et croquante.

9. Bigarreau noir.

L'arbre soutient mieux ses rameaux que les autres bigarreautiers; les feuilles sont d'un vert foncé; le fruit, haut de dix lignes, est noir et luisant, a la chair ferme et croquante, d'un violet noir et marbré, remplie d'eau qui teint en violet.

Ce bigarreau mûrit vers la fin de juin : il peut être mis au nombre des meilleures espèces, et mérite de devenir plus commun.

10. Bigarreau gros Cœuret.

Chez la plupart des cultivateurs ce bigarreau n'a encore reçu aucune dénomination : celle de *grosse guigne noire luisante* sous laquelle on l'a désigné jusqu'à présent, à l'Ecole du Jardin du Roi de Paris, ne lui convient pas autant que celle *de bigarreau cœuret*, qu'on lui donne à la pépinière du Luxembourg. Cependant nous croyons devoir

ajouter à cette dernière l'épithète *de gros*, pour le distinguer d'un autre cœuret, plus petit que nous savons exister sur les bords de la Garonne, et que probablement on verra bientôt dans nos Écoles. Celui qui nous occupe est très-gros, d'abord d'un rouge obscur, marbré et très-amer dans cet état : il passe ensuite au noir foncé et luisant : c'est alors qu'il faut le manger ; il est devenu doux, croquant, très-savoureux et meilleur encore que le précédent ; il mûrit quelques jours plus tard.

Section seconde.

Fruits arrondis.

Cette Section est plus nombreuse que la première, parce qu'indépendamment de tous les fruits ronds appelés proprement *cerises*, elle en comprend encore quelques autres qui participent de la forme en cœur. Ses principaux caractères sont, pour les arbres, des dimensions moins élevées, et pour les fruits des formes arrondies, une chair fondante, acide, à laquelle la peau adhère peu.

11. Cerise précoce. *Pl. 7.*

Dès le 10 de mai de cette année on a vendu à Paris des bouquets de la cerise précoce, et un arbre placé en plein-vent dans mon jardin, en était tout rouge le vingt-huit.

L'arbre est petit, menu et s'élève peu s'il n'est pas soutenu : aussi est-il plus propre à l'espalier, et s'y élève-t-il plus haut qu'en plein-vent ; il a des bourgeons effilés et pendans. Les feuilles très-luisantes sont étroites et terminées en longue pointe. Sa fleur est fort petite, et enfin le fruit, gros comme une balle de fusil, devient d'un beau rouge, et conserve toujours beaucoup d'acidité.

12. Cerise hative. *Pl. 5.*

C'est le nom que Duhamel donne à une variété du cerisier commun, laquelle est multipliée par drageons dans plusieurs communes aux environs de Paris, et où en conséquence elle s'élève moins et mûrit son fruit un peu plus tôt.

13. Cerise commune.

Cette espèce est si connue, qu'il nous semblerait superflu d'en assigner les caractères. Nous observerons seulement qu'on l'a tant multipliée de noyaux, qu'il en existe maintenant un grand nombre de variétés dégénérées et indignes de trouver place dans un jardin. Aussi, quand on veut s'en procurer une bonne qualité, il est important de bien connaître l'arbre qui en a fourni les greffes, ou d'être sûr de l'intelligence du greffeur.

Mais il faut convenir que, si nous avons à regretter quelques variétés dégénérées, plusieurs autres par l'effet même de cette dégénération ayant changé l'époque de leur maturité, cette circonstance a naturellement prolongé nos jouissances ; c'est ainsi qu'il suffit de quatre variétés de la cerise commune et d'un peu de différence dans le terroir, pour fournir aux habitans des cantons de Sceaux, Châtenay, Verrières, etc., les moyens d'alimenter les marchés de la capitale pendant quatre mois de l'année.

14. Cerise de Montmorency.

Cette belle variété de cerise commune, méritait bien qu'on lui donnât un nom particulier.

L'arbre qui la produit ne se multiplie que par greffe ; et, aussitôt qu'il a acquis une certaine vieillesse, il donne des fruits moins beaux que ceux des individus en-

core dans la vigueur de l'âge. On le cultive particulièrement à Montmorency, avec la cerise commune, ce qui nous a donné occasion de faire sur les lieux la distinction suivante : le cerisier de Montmorency soutient mieux son bois que le cerisier commun ; ses feuilles sont plus vertes, plus étoffées et plus grandes ; il donne beaucoup moins de fruit, mais plus beau, plus gros et meilleur. C'est même parce qu'il est peu fertile que chaque jour on néglige davantage sa culture à Montmorency ; et, s'il est banni de Verrières et des environs, il faut l'attribuer à la même cause, à ce qu'assurent les habitans de ces divers lieux.

Ce défaut de fertilité, avons-nous dit, est compensé par la grosseur des fruits ; en effet les cerises de Montmorency sont plus belles et beaucoup meilleures que les cerises communes ; elles ont ordinairement un pouce de diamètre ; après avoir été d'un beau rouge écarlate clair, elles passent au rouge foncé dans leur parfaite maturité, dans le commencement de juillet. C'est dans le premier de ces deux états qu'on les cueille pour l'usage des offices ; pour la manger crue, on la cueille entièrement mûre, et quand le rouge brunit : alors elle est très-agréable et conserve à peine assez d'acidité pour déceler son origine et la faire distinguer des cerises douces proprement dites.

Il paraîtrait par la description que Duhamel nous a laissée de cette cerise, qu'il la connaissait fort peu, car il en parle d'une manière très-inexacte.

15. Cerise a courte queue.

Gros Gobet. Pl. 5.

Le cerisier à courte queue se distingue très-aisément du précédent et de tous les cerisiers communs, par sa petite taille, ses bourgeons menus, jaunâtres et lavés de rouge du côté du soleil, ses feuilles étroites, ovales, lancéolées, rétrécies aux deux extrémités, d'un vert foncé et luisant en dessus, et surtout, par ses fruits portés sur une queue toujours fort grosse, et dont la longueur va rarement au-delà de six à huit lignes. Ces fruits sont gros, déprimés à la base et au sommet, et marqué d'un sillon très-profond qui leur donne ordinairement une forme irrégulière. La belle couleur écarlate, qu'ils avaient prise d'abord, se change en rouge-brun lors des progrès de la maturité à la mi-juillet. Cette excellente cerise est peu cultivée, ainsi que celle de Montmorency, parce qu'elle ne charge pas davantage.

16. Cerise du Nord.

Elle est fournie par un petit arbre extraordinairement fertile, qui se rapporte aux cerisiers communs. Il est très-cultivé dans le Brabant et une partie de la Hollande, d'où je l'ai apporté dans mes pépinières en 1807. Dans ces deux pays on le place en espalier, et le plus souvent à l'exposition du nord ; son fruit est gros comme nos cerises communes, et passe, en mûrissant, du rouge vif et clair au rouge-brun foncé. On le regarde comme parfaitement mûr dès le mois de septembre, et cependant on le laisse sur l'arbre jusqu'aux gelées. La grande acidité dont il est doué rend nécessaire ce long séjour sur l'arbre, qui ne lui fait subir d'autre altération que le passage de l'aigre au doux, de sorte que ce fruit est très-agréable aux approches de l'hiver : on en fait sécher une partie pour consommer pendant cette dernière saison.

A Paris, on ne l'a encore cultivé qu'en plein-vent : le fruit y mûrit à la mi-juillet ou même plus tôt, et se dessèche sur l'arbre,

quoique très-acide encore, parce qu'il est trop exposé à l'ardeur du soleil. Je me propose de le planter en espalier au nord, où je pense que son fruit mûrira moins promptement, et acquerra les qualités que je lui ai trouvées dans le Brabant; si cet essai me réussit, le climat de Paris aura fait une acquisition précieuse.

17. Grosse Cerise rouge-pale. *Pl.* 5.

Duhamel attache cette espèce aux cerises communes. Elle se distingue en ce que l'arbre, qui est très-fertile, soutient mieux ses branches et prend plus d'élévation que les précédens.

Son fruit fort gros, bien arrondi et lavé d'un beau rouge clair, a la chair blanche, transparente et remplie d'une eau abondante dont la saveur est relevée par un petit aigrelet qui la rend très-agréable : aussi est-elle excellente à manger crue. On la recherche surtout pour les confitures, de préférence à toutes les autres à cause de sa couleur claire.

Nous pensons que cette espèce, qui était déjà rare du tems de Duhamel, l'est devenue davantage, car nous ne l'avons pas encore rencontrée.

18. Cerise a bouquet. *Pl.* 7.

L'arbre a le port d'un petit cerisier commun; cependant il en diffère beaucoup sous d'autres rapports.

Ses fleurs renferment une douzaine d'ovaires, dont une partie se change en cerises pendues à la même queue, et forment un bouquet arrondi. On en trouve depuis deux jusqu'à sept à huit réunies ainsi : elles sont d'un beau rouge, et conservent beaucoup trop d'acidité pour être mangées crues, aussi ne les cultive-t-on que par curiosité. Elles mûrissent à la fin de juin.

19. Cerise de la Toussaint. *Pl.* 6.

Le petit arbre qui la produit n'est aussi cultivé que par curiosité sous le climat de Paris. Il a des rameaux très-menus, pendans, et des feuilles beaucoup plus petites que celles du précédent; l'extrémité de ses bourgeons se divise en une espèce de panicule lâche dont chaque rameau se termine par une fleur. Le fruit petit et très-rouge est tellement acide, que les oiseaux même refusent de le manger. Ce cerisier pousse, fleurit et fructifie tout à la fois, depuis le printems jusqu'aux gelées, et contribue ainsi pendant toute la belle saison à la décoration des jardins.

20. Cerisier a fleur double.

Nous faisons mention de cet arbre, plutôt pour en rappeler l'existence que pour en conseiller la culture, qui est tout-à-fait abandonnée par ceux qui connaissent le superbe merisier à fleur double; aussi l'a-t-on relégué dans les collections, où il est à peine remarqué. Par exemple, il en existe au Jardin du Roi un pied assez fort; mais il n'est aperçu de personne, parce qu'il est placé dans le voisinage de plusieurs merisiers à double fleur, dont la beauté attire tous les regards.

On voit dans les Écoles un autre cerisier *à fleur semi-double* qui donne quelques fruits si acides, qu'il n'est pas digne d'entrer dans un jardin fruitier.

21. Griotte commune. *Pl.* 8.

Le griottier commun est un arbre de moyenne grandeur, dont les rameaux fort gros et fort courts, sont roides et affectent une direction verticale : les feuilles, d'un vert foncé, sont épaisses et terminées en pointe assez allongée : ses fleurs rougissent beaucoup quand elles sont près de se passer.

Les fruits presque noirs, un peu comprimés aux deux extrémités, d'une bonne grosseur, ont la chair rouge, très-foncée et pleine d'eau rouge très-douce et d'une saveur fort agréable.

Cette griotte, qui mûrit ordinairement au commencemeut de juillet, est sujette à dégénérer et à mûrir plus tard.

22. Griotte de Portugal. *Pl.* 8.

Ce griottier étend ses branches presque horizontalement, au lieu de les tenir droites comme le précédent. Il ressemble plus à ce dernier par ses feuilles qui sont grandes, également étoffées et d'un vert foncé ; mais il ne charge pas constamment.

Son fruit, gros, rouge-brun, presque noir, dont la chair et l'eau sont colorées, conserve la petite amertume particulière aux griottes, d'une manière plus ou moins prononcée, mais toujours si peu désagréable, qu'il peut passer pour l'une des meilleures cerises qui mûrissent dans le commencement de juillet.

23. Griotte d'Allemagne. *Pl.* 8.

La griotte d'Allemagne est une assez belle cerise, dont la couleur approche beaucoup de celle de la griotte de Portugal. Sous notre climat, elle est parfaitement mûre à la fin de juillet, mais elle conserve une si grande acidité, qu'il est bien difficile de la manger : au reste l'arbre qui la produit a des rameaux menus et divergens, des feuilles petites, et un port qui le fait différer beaucoup des griottiers précédemment décrits.

On place encore au nombre des *griottiers* quelques cerises à chair et à suc colorés, trop acides ou trop amères pour paraître sur nos tables, et qui sont employées dans les liqueurs et les ratafiats.

24 Cerise royale. *Pl.* 6.

Le cerisier royal tient ses branches presque verticalement dans sa jeunesse, et ressemble alors beaucoup au cerisier de Hollande; mais, quand il est adulte, il les étend presque horizontalement : sa fleur, grèle comme celle de tous les cerisiers à fruits doux, rougit beaucoup en se fanant.

La cerise est grosse et bien arrondie sur son diamètre, déprimée en dessus et en dessous, et d'un rouge qui, après avoir été clair et brillant, passe au brun foncé dans la maturité parfaite : sa chair est ferme, bien rouge, et douce sans aucune pointe d'acidité. Enfin cette cerise est la plus belle et peut-être la meilleure de toutes celles que nous connaissons. Elle mûrit au commencement de juillet.

On distingue trois variétés de cerises royales dans plusieurs catalogues, savoir :

1.° *May-Duke.* Elle mûrit plus tôt et devient d'un rouge plus foncé que les deux autres ;

2.° *CherryDuke.* Elle reste d'un rouge plus clair et mûrit plus tard ;

3.° *Holmans-Duke.* C'est une dégénération de la précédente.

25. Belle de Choisy.

On dit que cette espèce a été trouvée à Choisy près Paris, vers l'année 1760, et que la découverte en est due à M. Gondouin, jardinier du Roi à cette époque.

C'est une excellente cerise, mais dont l'arbre charge si peu, que la culture en est très-négligée : cet arbre au reste ressemble beaucoup à ceux qui fournissent les cerises royales, tant par le port que par la disposition des feuilles et des fleurs.

Quant aux fruits, ils sont moins gros que les cerises royales, rougissent peu, ou plutôt restent pâles, et de couleur de cire

ou d'ambre dans l'ombre, et conservent beaucoup de transparence. Ils sont doux, sucrés, sans mélange d'acidité et mûrissent dans la dernière quinzaine de juin.

26. Cerise de Hollande.

Les rameaux du cerisier de Hollande sont moins gros, mais ils se tiennent aussi verticalement que ceux du griottier. Il produit beaucoup de fruits de grosseur moyenne, que l'on prendrait facilement pour de petites cerises royales s'ils n'étaient un peu comprimés sur un côté. Lorsque ce fruit a acquis toute sa maturité, il est fort doux, et d'une couleur rouge-foncée, après avoir été d'un beau rouge-vif.

Les jardiniers de Montreuil près Paris obtiennent cette cerise en espalier dès le 15 ou 20 mai; alors, si elle n'est pas mûre, elle est au moins bien rouge et forme, avec la cerise hâtive que l'on obtient en même temps, tous les bouquets qui sont vendus pour les enfans pendant le mois de mai à Paris.

27. Cerise anglaise.

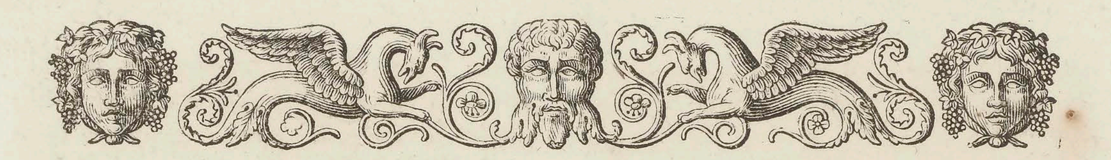
Cerise Guigne, Duh.

La cerise anglaise est une variété de la précédente. Les arbres auxquels nous devons ces deux cerises ont le même port, les fleurs ont la même grandeur, mais le fruit les distingue parfaitement. En effet, la cerise anglaise mûrit huit à quinze jours plus tard et se conserve fort long-tems sur l'arbre; dans le temps de sa plus grande maturité elle prend la forme en cœur et la couleur noire de la guigne; enfin sa queue est très-longue.

Un habile cultivateur de Montreuil où cette cerise est beaucoup cultivée, nous a assuré qu'elle n'était qu'une dégénération de la cerise de Hollande. Elle se vend sur les marchés de Paris, trois semaines au moins avant sa maturité.

Telles sont les meilleures cerises connues à Paris et dans les environs : il en existe encore plusieurs autres ; mais, comme elles ne se distinguent par aucune bonne qualité, nous nous abstiendrons d'en parler, et nous terminerons ici l'histoire de ces fruits.





CHATAIGNIER.

FAGUS CASTANEA.

Monœcie - Polyandrie. LIN. *Amentacées.* JUSS.

Ce genre, que plusieurs botanistes confondent avec les hêtres, ne comprend encore qu'une seule espèce européenne et plusieurs variétés. C'est un arbre très-élevé, couvert d'une écorce grisâtre, dont les feuilles simples, alternes et lancéolées, poussent chaque année de très-bonne heure, tandis que les fleurs qui sont unisexuelles et d'une odeur spermatique très-forte, ne paraissent qu'en juillet, quoique le fruit soit mûr en octobre. Ces fleurs sont rénuies en longs chatons : les femelles en occupent la base et les mâles le sommet. Celles-ci sont d'une structure assez simple, et formées par un petit calyce à cinq ou six découpures, renfermant dix à douze étamines. Mais la fleur femelle est très-compliquée : c'est une espèce de cupule qui contient plusieurs ovaires attachés à son fond, et dont chacun renferme plusieurs germes logés deux à deux dans des cellules particulières. Les trois quarts de ces germes avortent ordinairement ; ceux qui persistent deviennent des fruits, et sont contenus dans la cupule, qui elle-même s'est changée en une capsule hérissée, à quatre valves : ces fruits sont les *Châtaignes* que l'on nomme *Marrons* quand la culture les a rendus plus gros et arrondis.

HISTOIRE.

Le châtaigner est originaire des pays chauds, et l'on assure qu'il faut faire remonter son nom de *castanea* à une ville de Macédoine nommée *Castana*, d'où l'on tirait les châtaignes avant que l'arbre fût répandu dans les autres contrées du globe. Quoi qu'il en soit, il est regardé comme indigène à la France ; son existence du temps des Gaulois est constatée, mais on croit que de nos jours il est devenu bien plus rare qu'autrefois, principalement dans les pays septentrionaux. Voici sur quoi est fondée cette opinion : l'on avait toujours pensé que la charpente incorruptible des anciens édifices, tels que le vieux Louvre, etc., était formée de bois de châtaignier, et comme on n'en trouvait presque plus dans les forêts voisines de ces édifices, on se croyait en droit de conclure que la culture de cet arbre y était abandonnée. Un raisonnement si spécieux aurait dû s'écrouler de lui-même lorsque Daubanton eut démontré jusqu'à l'évidence que les charpentes en question étaient formées de bois de chêne ; cependant l'opinion de la dépopulation du châtaignier prévalut, et l'on chercha pour l'expliquer beaucoup de causes entre les-

quelles M. Parmentier cite les chaleurs vives et sèches, la dévastation occasionée par les guerres civiles, l'extension du commerce maritime depuis la découverte du nouveau monde, l'enthousiasme pour les parcs et avenues, etc., et enfin l'esprit de système qui a fait arracher une multitude de châtaigniers. Nous ne jugerons pas en particulier chacune de ces causes, parce qu'elles ne nous paraissent pas mieux fondées que celle assignée par la Bretonnerie, c'est-à-dire, les fortes gelées, laquelle se trouve démentie par Linnée, au rapport duquel de vastes forêts de cet arbre existent en Scanie et en Smolande. Au reste, il nous semble que la difficulté d'expliquer cette dépopulation des châtaigniers devait faire naître l'idée d'en constater la réalité, et peut-être aurait-on vu se renouveler l'anecdote de la dent d'or.

La grosseur et la vieillesse des châtaigniers ont été dans bien des circonstances un objet d'admiration pour les voyageurs: et, sans aller trop loin en chercher des exemples, on pourrait trouver au bord de la forêt de Montmorency quelques-uns de ces arbres qui ont plusieurs pieds en diamètre, et comptent plusieurs siècles d'existence. Mais, parmi ces derniers, il en est un qui n'a pas besoin, pour exciter notre vénération, de perdre ses rameaux dans les nues, ou son origine dans la nuit des temps; il lui suffit que J. J. Rousseau l'ait préféré aux autres : on aime à se retrouver sous un arbre qui a prêté son ombre à ce grand homme lorsqu'il composait les pages éloquentes qui l'ont rendu immortel.

M. Bosc dit en avoir vu un à Sancerre, qui a trente pieds de tour, et auquel on donne mille ans d'âge; mais tout cela n'approche pas du fameux châtaignier du mont Etna, qui, au rapport de Houel, dans son voyage en Sicile, a cent soixante pieds de circonférence, cinquante trois pieds de diamètre, peut mettre à l'abri, sous ses branches cent personnes à cheval, et contenir dans son tronc creux un berger et son troupeau.

Le châtaignier croît spontanément dans plusieurs départemens méridionaux de la France, en Suisse et en Italie. Parmi les parties de la France où l'on en trouve le plus, on remarque les Pyrénées, les Cévennes, les montagnes du Jura, les basses Alpes, la Limoge, etc. Ordinairement il ne dépasse pas une hauteur de cinquante à soixante pieds.

Culture.

Nous nous étendrons très-peu sur la culture de cet arbre : destiné par sa nature à former de vastes forêts et à fournir une ressource précieuse à une immense population de la France, l'article qui concerne sa culture ne peut avoir qu'un intérêt bien secondaire dans un ouvrage comme celui-ci, dont l'objet principal est de faire connaître les fruits. D'ailleurs, nous ne pourrions rien offrir à son sujet qui nous fût propre, parce que, n'étant point élevé dans nos pépinières, on n'en plante point dans les environs de Paris : ainsi nous nous croyons autorisés, par toutes ces raisons, à renvoyer aux ouvrages qui traitent particulièrement de sa culture, pour les différens procédés par lesquels on a proposé de le reproduire, et qui tous se rapportent aux semis et à la greffe.

Le châtaignier peut croître dans tous les terrains : cependant ceux qui sont sablonneux, même caillouteux, lui plaisent davantage, principalement s'ils sont frais et doux; et comme il croît naturellement

sur les lieux élevés, et que nous n'obtenons jamais plus sûrement la récompense de nos travaux, lorsque nous multiplions les productions naturelles, qu'en imitant les procédés de la nature, nous le verrons réussir d'autant mieux que nous aurons plus de montagnes ou de collines pour le planter.

Cet arbre reste quatre ou cinq ans, ou même plus en pépinière avant d'être transplanté pour rester à demeure. On l'étête en le plantant en place, mais on ménage soigneusement son pivot. Au bout de deux ou trois ans on peut le greffer, soit en fente ou en écusson à œil poussant, mais de préférence en sifflet et sur les branches nouvellement poussées : on fait cette opération au mois de mai. Lorsqu'il y a six à huit ans qu'il est planté à demeure, il commence à donner des fruits. Il faut très-peu le tailler et seulement dans sa jeunesse.

Usages.

Le Châtaignier a quelques avantages sur le chêne comme arbre d'agrément : sa forme est toujours plus gracieuse et ses belles feuilles, que les insectes n'attaquent jamais, fournissent une ombre bien plus épaisse. Son bois, qui a tant de rapports avec celui du chêne, en balance l'utilité par les nombreux secours qu'il fournit aux arts.

Le fruit du châtaignier est sans contredit un des plus utiles que nous possédions. Il est l'aliment presque exclusif des hommes et des animaux dans plusieurs départemens de la France, et ses avantages sont d'autant plus grands que sa récolte ne manque jamais entièrement, et que le plus souvent il est cultivé dans des lieux élevés où les céréales ne peuvent réussir Il est aussi pour beaucoup de provinces une source de richesses et un objet d'industrie que l'exportation multiplie : c'est ainsi que le Dauphiné fait passer à Lyon une grande quantité de ces fruits qui sont envoyés à Paris, dans beaucoup d'autres endroits de la France et chez l'étranger, sous le nom de *Marrons de Lyon*.

Cet avantage que la châtaigne a sur les autres fruits, de servir de nourriture principale dans les pays où elle est abondante, ne doit point étonner lorsque l'on réfléchit sur les propriétés qui la distinguent. En effet, presque tous les fruits offrent dans leur composition une grande abondance de suc, un parenchyme formé de mucilage et de gélatine ordinairement peu rapprochés et une matière sucrée quelquefois légèrement acide; aussi résulte-t-il de cette composition, une substance peu nourrissante et en général rafraîchissante. Dans la châtaigne, au contraire, nous trouvons beaucoup d'amidon, du gluten presque semblable à celui qui caractérise les graines céréales, et une substance sucrée bien distincte de celle des fruits ordinaires, puisque dans des expériences que l'on vient de faire sur la variété cultivée en Toscane, on y a trouvé quatorze pour cent d'une matière en tout comparable au sucre de canne. Toutefois, malgré que cette composition rapproche beaucoup la châtaigne des graines céréales, on auroit tort de tenter d'en réduire la farine en pain. L'avis de M. Parmentier me paroît plus raisonnable, en cette matière, que celui de quelques personnes, qui veulent toujours aller au-delà de ce qui est bien. En effet, le pain de farine de châtaigne est lourd, indigeste et difficile à obtenir, tandis que ces fruits, sans préparation, sont doués d'une saveur assez agréable, pour plaire au palais et stimuler l'estomac; ils ne

demandent par conséquent aucun assaisonnement, pour procurer un aliment sain et agréable, et ils ont encore l'avantage de pouvoir se conserver, pour ainsi dire, autant que l'on veut, quand on les a torréfiés ou seulement bien séchés.

Plusieurs médecins regardent cependant la châtaigne comme un aliment lourd, venteux et indigeste; mais ces reproches me paroissent exagérés. Je conviens que, pour quelques personnes, cette substance a en effet de pareils résultats, mais elle réussit bien au plus grand nombre ; et je le demande, quel aliment convient à tous les estomacs ? J'avoue aussi qu'il est difficile de manger des châtaignes en grande quantité, sans éprouver les incommodités dont je viens de parler. Mais je fais, à cette occasion, une autre question : est-il beaucoup d'alimens dont l'abus soit sans inconvéniens ? Enfin la châtaigne est susceptible de se gonfler dans l'estomac; mais je remarquerai encore que c'est à tort si l'on confond cet effet avec la production des vents. Ainsi les légumes qui contiennent, avec la fécule, beaucoup de mucilage sucrée, sont susceptibles d'éprouver dans l'estomac une fermentation qui les rend venteux, tandis que la châtaigne, d'une part, est peu susceptible de fermentation, en ce qu'elle contient très-peu de mucilage, et comme, d'autre part, elle contient beaucoup de fécule, elle jouit des propriétés de cette dernière substance, c'est-à-dire, qu'elle s'étend dans l'estomac en se dissolvant dans les liquides avalés, ou dans ceux que la digestion fournit. Par là, en prenant plus de volume, elle occupe plus de place qu'avant d'être introduite dans l'estomac, et ce n'est qu'ainsi qu'elle se gonfle. On peut donc prévenir cet effet, dans l'intérieur de nos organes, en le produisant avant l'ingestion.

Ceci me conduit à conclure que la meilleure préparation de la châtaigne est une bouillie bien cuite, faite avec un liquide employé en quantité suffisante pour lui laisser prendre tout le gonflement dont elle est susceptible. Mais cette bouillie seroit préférable encore en la préparant avec de la farine de châtaignes séchées au four, ou à l'étuve, et rôtie encore à l'état de farine, avant la dernière cuisson qui la convertit en bouillie. Au reste, pour plus de détails sur quelques préparations de la châtaigne, telles que la *Polenta* des Italiens et la *Châtigna* des Limousins, on peut lire ce qu'en dit le docteur Bodard, dans son excellent ouvrage sur les végétaux indigènes. Il vante surtout beaucoup une espèce de chocolat que M. Bonneau, pharmacien à Paris, fait avec moitié en poids de cacao et de farine torréfiée de marrons desséchés. Il dit ce chocolat beaucoup plus léger et plus convenable aux convalescens que le chocolat ordinaire.

Avec la farine de châtaigne on peut faire des cataplasmes qui sont aussi émolliens qu'avec toute autre farine douce. Quelques médecins ont conseillé, comme légèrement tonique la seconde écorce de la châtaigne, et même on a pensé qu'en raison de cette propriété, il seroit avantageux de les manger avec cette seconde écorce, afin d'en faciliter la digestion; mais en général ce fruit est peu employé en médecine.

La teinture a quelquefois recours à l'écorce extérieur de la châtaigne, et la distillation tire de son parenchyme une liqueur alcoolique. Mais les confiseurs font avec les marrons une préparation qui en rend l'usage plus fréquent et la saveur délicieuse. C'est la *confiture sèche*, plus connue sous le nom de *marrons glacés*.

CHATAIGNIER ORDINAIRE.

Nous nommons ainsi celui qui croît spontanément dans nos bois, et dont les châtaignes sont si petites qu'elles sont, la plupart, abandonnées aux bêtes fauves et aux enfans. On les sème cependant dans nos pépinières, pour en obtenir des arbres forestiers et des sujets propres à recevoir la greffe des espèces cultivées en grand dans le midi de la France. Parmi ces dernières, Voici la liste des plus importantes.

1.° ROYALE BLANCHE.

Grosse, très-hâtive, jaunâtre.

2.° ROYALE HÉLÈNE.

Lisse et gluante comme une anguille qui sort de l'eau.

3.° GRANDE ÉPINE.

A enveloppe couverte de très-longues épines.

4.° GAMAUDE.

Remarquable par la grosseur et par le duvet qu'elle conserve à la pointe.

5.° EGALADE.

Fort grosse et applatie.

6.° MARRON.

Presque rond et plus savoureux que les précédentes.





COIGNASSIER.

CYDONIA.

GENRE de l'icosandrie Pentagynie de Lin. et de la famille des rosacées de Juss., qui ne diffère des poiriers qu'en ce que son fruit contient plus de deux pépins dans chaque loge, qu'il est revêtu de duvet à l'extérieur, et qu'il est plus odorant que les poires. Les coignassiers ou coigniers, sont des arbres d'une hauteur médiocre, à tronc tortueux, à rameaux bruns, et à nouvelles pousses cotonneuses; ils ont les feuilles simples, alternes, pétiolées, ovales-allongées, entières ou dentées, nues ou cotonneuses. Les fleurs sont solitaires et axillaires à l'extrémité des rameaux, placées sur de courte pédoncules et assez grandes. Elles sont composées d'un calice, à cinq découpures un peu dentelées; d'une corolle d'un blanc rosé ou blanche, à cinq pétales presque arrondis et concaves; de vingt étamines au moins, plus courtes que les pétales; enfin de cinq styles filiformes, sur un ovaire pubescent qui devient le *coing*. C'est une sorte de poire jaunâtre, citrine, très-odorante, lorsqu'elle est mûre, et formée d'une pulpe jaune pâle, charnue, ferme, renfermant, au centre, cinq loges qui contiennent ordinairement chacune plus de deux pépins, oblongs, comprimés, et environnés d'un mucilage visqueux. Le parenchyme du coing, comme celui de la poire, contient beaucoup de concrétions, plus ou moins dures, que les botanistes croient des glandes.

HISTOIRE.

Le coignassier est connu depuis bien des siècles. Tous les auteurs s'accordent à le regarder comme originaire de l'île de Crète, aujourd'hui Candie, et, ainsi que tout ce qui a rapport à cette île, si célèbre dans la mythologie, le commencement de son histoire se trouve environnée de fables et de superstitions. Le coing étoit l'objet de la vénération des anciens, qui ne doutoient pas qu'il ne fût l'emblême du bonheur et de l'amour; aussi le dédioit-on à Vénus, en décoroit-on ses temples à Paphos et à Chypre, et, selon Pline, en ornoit-on les statues des Dieux qui présidoient à la couche nuptiale. Enfin, s'il faut en croire le bon Plutarque, Solon n'avait pas dédaigné de prescrire une loi, qui enjoignoit aux nouvelles mariées de manger de la chair du coing, avant d'entrer dans le lit nuptial; ce qui vouloit dire que sa voix devoit être aussi douce que son haleine. Mais il est un autre sujet relatif au coing, qui, pour avoir été controversé par les naturalistes, n'en est pas plus important; il s'agit de savoir si c'est l'orange ou tout autre fruit jaune qui nous est venu du jardin des Hespérides, ou si c'est en faveur du coing, qu'il

faut revendiquer l'honneur d'avoir été la fameuse *pomme d'or*. J'abandonne ce sujet aux érudits pour rentrer dans l'histoire plus positive du coignassier. Il paroît qu'il étoit plus abondant aux environs de Cydon que dans les autres parties de l'île de Crète; c'est pourquoi il a conservé le nom de *Cydonia* après son transport en Italie, où il a été cultivé par les Romains, et dans le midi de l'Europe, où il a toujours poussé spontanément depuis ce temps, ainsi que dans nos départemens méridionaux où l'on le trouve encore à l'état sauvage. On l'a toujours distingué des poiriers. Tournefort a suivi en cela l'usage, quand il en a fait un genre particulier, et quoique Linné le décrive comme une espèce de genre poirier, l'usage a encore prévalu : les agriculteurs le distinguèrent toujours, et nous suivons leur exemple.

Culture.

Aux environs de Paris le coignassier est peu cultivé comme arbre fruitier. On ne le multiplie dans les pépinières que pour se procurer des sujets propres à recevoir la greffe des différentes espèces de poiriers, quand toutefois on veut que les poiriers restent nains, ou au moins qu'ils n'excèdent pas une petite taille; car ils sont toujours plus grands quand on les a greffés sur francs. On en forme des *mères* dont les nouvelles pousses sont couchées et buttées chaque année, et que l'on plante ensuite en lignes, pour être greffées en écusson, dans l'année même de leur plantation ou dans la suivante.

Le coignassier qui croît naturellement dans les terreins arides sablonneux du midi de la France, vient facilement dans toutes les terres. Cependant il ne réussit ni dans une terre forte et froide, ni dans une terre trop légère; il lui faut une terre douce et substancielle : ses jeunes branches couchées ou buttées y prennent racine avec la plus grande facilité.

La meilleure manière de le multiplier, consiste à semer les pépins d'une bonne espèce de fruits; mais on trouve ce procédé trop long, quoiqu'il en résulte des fruits plus beaux et des sujets préférables pour la greffe des poiriers, dont il n'y a qu'un petit nombre d'espèces qui ne réussissent pas sur le coignassier, à cause de leur vigueur prodigieuse. Cet arbre figure très-bien dans les jardins potagers, où il fait un bel effet par la beauté et la grandeur de ses fleurs; mais si on le cultive pour en obtenir des fruits, et qu'on veuille en même temps l'assujettir à une certaine forme, il faut apporter, dans la manière de le tailler, la plus grande circonspection. Ainsi, par exemple, on sait que ses fleurs se forment à l'extrémité de certaines branches seulement, et jamais sur celles de côté, de sorte que si l'on raccourcissoit les branches florifères, on n'auroit jamais de fruits. Nous ne nous étendrons pas davantage sur la culture du coignassier, à laquelle, au reste, on peut appliquer beaucoup des préceptes que nous indiquerons à l'article du poirier.

Usages.

Après l'usage du coignassier pour la greffe des poiriers dont j'ai parlé, il ne me reste plus à indiquer que les usages du fruit. Son odeur est tellement forte et pénétrante, quand il est à sa maturité complète, qu'on est obligé de le tenir loin des lieux que l'on habite. Sa saveur est aussi tellement âpre et acerbe, qu'il n'est pas possible de le manger cru, et qu'il ne peut être présenté sur les tables, que lorsque la coction a fait disparoître une

partie de son acidité. En unissant alors la pulpe avec le sucre et avec des aromates, on en obtient des préparations fort agréables, telles qu'une gelée appelée *cotignac*, des confitures, des compotes, des pâtes, et même un ratafia. Mais, ainsi que le remarque M. Alibert, l'extrême astringence de ce fruit et son odeur fragante indiquent qu'il est plus propre à servir de médicament que d'aliment. Cependant je n'entrerai pas dans tous les détails de son emploi en médecine, qui seroient déplacés dans un ouvrage de la nature de celui-ci. Je rappellerai seulement, qu'il jouit de la propriété astringente à un degré très-éminent, et qu'il peut faire l'office d'un excellent tonique et stomachique, dans les cas où les astringens sont indiqués : ainsi dans les faiblesses des organes de la digestion, dans les vomissemens excessifs, dans les crachemens de sang, ou autres hémorrhagies, sans inflammation, dans les dévoiemens, aussi avec relâchement des intestins, enfin toutes les fois qu'il est besoin de fortifier et de resrérrer. Quand on veut une action forte on peut donner par cuillérée le suc clarifié du coing. Si l'on ne veut qu'un effet plus modéré, on peut donner son sirop dans les tisanes, ou autrement. Enfin, lorsqu'il ne s'agit que d'augmenter les forces digestives d'un convalescent, on doit faire prendre, comme aliment, les préparations de ce fruit faites avec le sucre par les confiseurs.

Mais il existe dans ces fruits une partie qui n'est pas aussi souvent employée en médecine qu'elle le mérite ; ce sont les semences ou pépins. Elles contiennent une grande abondance d'un mucilage doux et visqueux, qui paroît réunir, à toutes les qualités adoucissantes de la gomme arabique, quelque chose de plus onctueux, qui le rend propre à adoucir les irritations vives, les inflammations des organes délicats. Ainsi pour les brûlures, les ophtalmies, les gerçures des lèvres, des seins, etc., on peut employer, avec beaucoup d'avantage, la décoction d'un gros de ces semences dans cinq ou six onces d'eau.

Nous n'indiquerons que quatre espèces ou variétés du coignassier.

1.° Coignassier a coing pommiforme.

Nous appelons ainsi celui dont le fruit est petit, arrondi comme une pomme, et qui se distingue encore à sa petite taille, et au peu d'étendue de ses feuilles. On l'emploie rarement comme sujet pour recevoir la greffe, parce qu'il n'est pas assez fort pour nourrir la plupart de nos poiriers. Les anciens l'appeloient *coignassier mâle*.

2.° Coignassier a coing pyriforme. *Pl.* 9.

Celui-ci étoit appelé *coignassier femelle* par les anciens. Il est plus fort que le précédent. Son fruit, qui a ordinairement la forme d'une poire, a des côtes longitudinales très-saillantes, est assez gros, très-agréable à la vue, et préféré pour l'usage des offices. C'est à ce coignassier et au suivant, que nos cultivateurs ont plus spécialement recours pour servir de *mères* dans nos pépinières.

3.° Coignassier de Portugal. *Pl.* 9 *bis*.

Cet arbre est plus grand que les précédens, dans toutes ses parties ; mais il se distingue particulièrement par ses fruits qui sont plus volumineux, très-allongés, souvent irréguliers, et dont le ventre, ou le plus grand diamètre se trouve vers le milieu de la longueur, et non vers l'œil, ou l'extrémité opposée à la queue, comme dans le coing pyriforme.

Ces trois sortes de coings peuvent être regardées comme des variétés, si l'on considère les coignassiers comme une espèce du genre poirier. Mais en le décrivant, ainsi que nous le faisons, comme un genre particulier, il en résulte trois espèces dont les différences essentielles sont peu tranchées.

4.° Coignassier de la Chine.

Nous cultivons cet arbre depuis 1800. Il ne réussit pas aussi bien sous notre climat qu'on l'avoit d'abord espéré : nos hivers le fatiguent toujours, et lui font perdre une partie de ses productions précédentes. C'est pourquoi il n'est pas encore très-multiplié, ni même très-connu, quoique MM. Thouin et Poiteau en aient donné de bonnes descriptions, et publié de superbes figures.

Son port ne ressemble en rien à celui des autres coignassiers, et ses diverses parties en sont aussi très-différentes. C'est un arbre de moyenne grandeur, droit, régulier, à feuilles dentées, glabres et d'un vert tendre ; à fleurs petites, mais d'un beau rose assez vif, et qui répandent une agréable odeur de violette. Son fruit a exactement la forme d'un tonneau, et prend jusqu'à quatre pouces de longueur. Il est parfaitement glabre, et sa couleur d'un jaune verdâtre. Mais malheureusement un aussi beau fruit, qui réunit encore, à tant d'avantages, celui de se conserver jusqu'au commencement du printemps, tandis que les autres coings ne se gardent guère au-delà du mois d'octobre, ce fruit, disons-nous, n'offre que des apparences auxquelles sa saveur ne répond pas, car il est à peu près insipide, soit qu'on le mange cru, soit qu'on le soumette à la cuisson.

Quoiqu'il en soit, le coignassier de la Chine se greffe sur celui de Portugal, ou sur l'aube épine ; mais si l'on ne veut pas courir le risque de le perdre entièrement, il est prudent d'en planter quelques pieds en espalier, dans la crainte qu'il ne survienne un de ces hivers rigoureux qui, de temps en temps, gèlent nos figuiers, endommagent nos noyers et même nos chênes.





EPINE-VINETTE.

BERBERIS.

Genre de l'exandrie-monogynie de Lin. et de la famille des vinettiers de Juss. composé de petits arbustes et arbrisseaux épineux, à feuilles alternes, simples, fasciculées ou réunies par paquets qui portent à leur base des écailles imbriquées. Les fleurs sont disposées en grappes pendantes qui naissent dans l'aisselle des paquets de feuilles, et chacune a pour caractères distinctifs du genre : un calice à six folioles ovales, concaves, coloriées, caduques et soutenues par trois bractées ; six pétales à peu près de la grandeur du calice, arrondis, concaves et munis de deux corpuscules ou glandes sur leur onglet ; six étamines opposées aux pétales ; enfin un stigmate orbiculaire et sessile, sur un ovaire libre, cylindrique, qui devient une baie oblongue colorée, ouverte au sommet, et contenant, dans une seule loge, deux ou trois graines oblongues. Cette baie est le fruit de l'épine-vinette.

Histoire.

Quoique connue depuis long-temps l'épine-vinette n'offre rien de remarquable dans son histoire. Les naturalistes ne nous ont transmis sur ses fruits aucun fait digne de quelque intérêt. Mais il existe entre les agronomes une controverse, relativement à cet arbre, qui pourra fournir quelques jours un beau sujet de réflexions, sur les haines que peuvent exciter des dissidences d'opinions, même pour des objets, en apparences si peu propres à stimuler les passions, et entre des hommes que l'étude de la nature devroit toujours unir par des liens de confraternité. Il s'agit de déterminer si le voisinage de l'épine-vinette, quand on la laisse croître auprès de nos champs fertiles, est ou n'est pas la cause de cette terrible maladie que l'on appelle *nielle*, et qui souvent désole nos moissons. Les deux opinions sont soutenues avec une chaleur qui ne permet point à la question de se résoudre, parce que chacun cherche plutôt des armes pour défendre son opinion que des faits pour découvrir la vérité. Sans prendre partie dans la discussion, nous reproduirons seulement ici les réflexions suivantes, par lesquelles M. Poiret termine, dans l'Encyclopédie, l'article du *Berberis vulgaris*. « On a prétendu, dit-il, que le voisinage « des fleurs de l'épine-vinette étoit très- « nuisible aux moissons ; qu'il occasion- « noit la nielle des blés. Ce fait est dé- « truit par l'observation, puisque cette « maladie est occasionnée par un cham- « pignon parasite, l'*uredo segetum*, qui ne « peut se multiplier que par ses propres « semences, et non par l'influence des

fleurs

« fleurs de l'épine-vinette, sur laquelle « d'ailleurs il ne croît pas. »

Le genre épine-vinette est très-répandu en Europe, et probablement partout, car il croît en Chine, et le célèbre voyageur de Humboldt en a rapporté plusieurs espèces de l'Amérique méridionale.

Culture.

L'épine-vinette de notre pays et ses variétés réclament peu de soins de la part du cultivateur. Elle croît spontanément sur les montagnes pierreuses et découvertes du midi de la France; aussi ne demande-t-elle point d'engrais, et vient-elle mieux dans les terrains sablonneux et secs que dans tout autre. On la plante en buisson, ou l'on en forme des haies qui sont très-difficiles à pénétrer, si les tiges et les rameaux sont bien entrecroisés. Il est bon de supprimer successivement le vieux bois, quand il ne donne plus que de petits fruits; à ce moyen on fait place aux nouveaux scions qui s'élèvent annuellement de la souche. En ajoutant à cette précaution un seul labour au printemps, et quelques sarclages pendant l'été, on aura donné à l'arbrisseau dont nous parlons tous les soins qui lui sont nécessaires.

On peut la multiplier de graines, mais comme elle est deux ans à lever, et demande beaucoup de soins dans la jeunesse, on la propage préférablement par marcottes ou par éclats, en choisissant l'automne pour faire l'opération. On ne connoît à cet arbrisseau aucune maladie, et l'on remarque aussi qu'il n'est attaqué par aucun insecte.

Usages.

La partie de l'épine-vinette la plus employée est, sans contredit, le fruit, et c'est comme aliment que leur usage est le plus commun, soit lorsqu'on les confit encore verts dans le vinaigre pour remplacer les câpres, soit, ce qui est plus fréquent, quand ils sont préparés avec le sucre. On en fait des confitures, une gelée, des pastilles et un sirop. Pour faire les confitures le plus souvent on cultive l'arbre exprès : et comme on emploie ordinairement les grappes entières, afin de les rendre plus agréables à manger, on a soin de choisir celles des vieux pieds, dont les fruits, étant devenus stériles, ne contiennent plus de graines; mais cet avantage est compensé par le peu de saveur de ces fruits, qui, dans ce cas, sont bien moins acides.

Les fruits de berberis sont aussi d'un emploi assez fréquent en médecine. Les travaux du chimiste Scheele y ont démontré l'existence d'une assez grande quantité de l'acide du vinaigre. C'est à ce corps qu'ils doivent l'acidité qui les caractérise, et c'est aussi à lui que se rapportent toutes leurs propriétés. Mangés entiers et frais, dans la saison où ils sont mûrs, ils peuvent, ainsi que tous les fruits acides, préserver des fièvres bilieuses, et par conséquent contre-balancer l'influence des chaleurs dans la production de ces maladies. On peut aussi retirer un grand avantage de ces fruits, ou de leurs préparations, quand les mêmes maladies sont déclarées, ainsi que dans les fièvres inflammatoires, putrides, les esquinancies, lorsque toutefois, ces maladies ne sont pas accompagnées d'une irritation trop forte. Enfin ils sont encore utiles dans la dysenterie bilieuse, et dans plusieurs inflammations des voies urinaires. De tout cela il résulte que les fruits du vinettier, par leur suc, peuvent remplacer le suc du citron. Aussi en peut-on faire une limonade; mais c'est

principalement du sirop que l'on se sert le plus, comme de celui de limon, de groseilles, ou de vinaigre, et dans les cas qui réclament l'emploi de ces derniers.

Mais j'observerai que tout ce qui a été dit jusqu'ici, sur les usages de l'épine-vinette, doit s'entendre, principalement, de l'espèce commune, *Berberis vulgaris*, et de ses variétés. C'est encore de celle-là que les feuilles ont été conseillées dans le scorbut pour remplacer l'oseille, et que la racine donnée quelquefois par les médecins comme purgative, est plus fréquemment utilisée, ainsi que la tige, pour teindre les tissus en jaune, pour donner un certain lustre au cuir corroyé, et pour colorer les ouvrages de menuiserie. Cette espèce est donc la principale du genre, c'est au moins la plus importante, et c'est aussi la seule dont nous parlerons avec quelques détails.

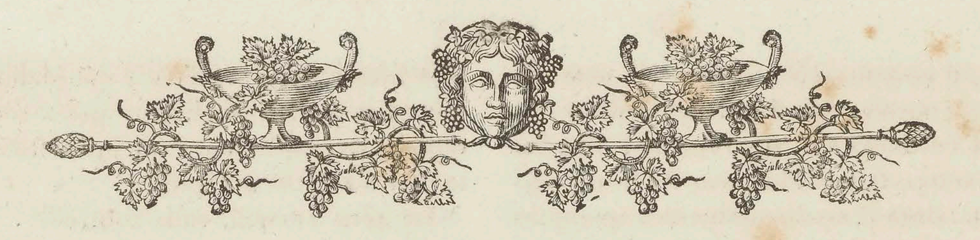
1.° Epine-vinette commune.

Arbrisseau touffu, à bois jaunâtre, de quatre à six, et même huit pieds de haut, par des tiges droites, un peu pliantes, qui produisent des rameaux diffus, à la base desquels se trouve une, et plus souvent trois épines très-pointues. Les feuilles ovales, obtuses, finissant en pétiole à la base, à dents comme épineuses, d'un vert glauque, et presque toutes réunies en paquets alternes. Les fleurs, indépendamment des caractères du genre, que nous avons indiqués, présentent un calice jaunâtre, une corolle jaune, et six étamines qui peuvent être données en exemple de l'irritabilité végétale. Il suffit de faire à leur base le plus petit attouchement, pour les voir contracter, de manière qu'elles se plient et se recourbent sur le stigmate. Les fleurs de cette espèce sont petites et répandent une odeur désagréable ; les fruits qui leur succèdent sont petits, aussi presque cylindriques, longs de quatre lignes, d'abord verts, puis d'un beau rouge, qui devient très-foncé si on les conserve sur l'arbre jusqu'aux gelées. C'est surtout par les fruits que les variétés se distinguent ; il y en a de violets et de blancs ; mais la plus remarquable est celle à fruits sans pépins, qui est plus commune en Normandie. Mais ces fruits sont-ils bien le produit d'une variété naturelle, ou ne résultent-ils pas d'un affaiblissement des arbres par les progrès de l'âge, qui ne leur laisse plus produire que des grains stériles ?

L'épine-vinette à fruits violets, par le nombre et la couleur de ses fruits, est très-propre à l'ornement des jardins potagers.

2.° Epine-vinette a gros fruits.

Elle est plus forte dans toutes ses parties que la précédente, elle donne aussi plus de fruits, et ceux qu'elle fournit sont beaucoup plus gros. Ils sont d'ailleurs d'un beau rouge, et, comme ils restent long-temps sur l'arbre, cette espèce est devenue un objet d'ornement dans les jardins d'agrément.



FIGUIER.

FICUS CARICA.

Monœcie triandrie, Lin. Famille des orties, Juss.

Le genre Figuier est très-nombreux en espèces; il en croît dans toutes les parties du monde, mais seulement sous les zônes chaudes ou tempérées. Plusieurs forment des arbres monstrueux dans les forêts de l'Amérique : toutes sont remplies d'un suc laiteux qui s'écoule facilement lorsqu'on entame quelques-unes de leurs parties. La seule espèce intéressante pour nous, le *figuier commun*, ne présente guère une hauteur de plus de vingt-cinq pieds, et ceux des environs de Paris forment seulement un gros buisson. Les feuilles en sont simples, alternes, pétiolées, découpées profondément, larges, épaisses, et d'un vert plus foncé en dessus qu'en dessous. Quant aux fleurs, elles sont si singulièrement placées que l'on ne sauroit se défendre, lorsqu'on les découvre, d'admirer la fécondité de la nature dans le choix des moyens par lesquels elle arrive à un même but. En effet, nous avons vu jusqu'ici, et nous verrons constamment dans la suite, la fleur contenir un germe dont le développement lui est toujours consécutif, ou, en d'autres termes, la fleur précéder naturellement le fruit, parce qu'elle le produit et qu'elle le contient dans le figuier, au contraire, ce sont les fruits qui précèdent et qui cachent les fleurs, et voici la description que les botanistes nous donnent des uns et des autres.

Le réceptacle, appelé fruit ou *figue*, est formé par un enveloppe charnue qui contient une pulpe dans laquelle sont plongées les fleurs : les mâles dans la partie supérieure près l'enfoncement de la figue; les femelles, en plus grand nombre, répandues dans tout le reste du réceptacle. Toutes manquent de corolle et sont soutenues par un pédicule. Le calice des premières a trois divisions, celui des secondes en a cinq. Celles-ci présentent un ovaire libre, ovale, comprimé, surmonté d'un style presque latéral, divisé supérieurement en deux ou trois stigmates aigus et divergens : cet ovaire se change en une petite graine dont l'amande, formée de deux lobes et d'une radicule supérieure, est enveloppée par un périsperme charnu.

Ces fleurs, extrêmement petites, sont toujours femelles dans nos figuiers domestiques, et même ce n'est que pour nous conformer à l'usage que nous avons parlé des fleurs mâles; car, nous osons l'avouer, quelque recherche que nous ayons

faite, il ne nous a pas encore été possible de rencontrer ces dernières, dans les figues cultivées aux environs de Paris. En joignant ce fait à l'histoire de la caprification, dont nous dirons bientôt quelques mots, ne seroit-on pas fondé à croire que nos figuiers domestiques appartiennent à une race dioïque, dont nous aurions beaucoup multiplié les individus femelles, aux dépens des mâles qui sont très-négligés ou même ignorés ? Au reste, quelque confiance que mérite cette hypothèse, il nous paroît certain que nos figues blanches et violettes ne contiennent jamais de fleurs mâles.

Histoire.

La position des figuiers dans la classification de M. Jussieu fait naître une réflexion qui nous semble trouver naturellement sa place ici. Loin de nous toutefois, la prétention de blâmer la méthode naturelle. Honneur au contraire à son auteur qui a su faire une si belle application de l'analyse à la botanique ! Mais que notre admiration pour un superbe édifice ne nous empêche pas d'en juger les parties. En effet, nous le demandons à nos lecteurs : ne paroît-il pas au moins singulier, de trouver un arbre qui porte de beaux fruits, rangé parmi les orties ? Et si l'étonnement est légitime, ne peut-on pas demander pourquoi les botanistes, après avoir réuni des espèces pour en composer une famille, ne choisissent pas dans ces espèces celle qui, suivant l'opinion de tous les hommes, est la plus utile ou la plus respectable, pour donner son nom à la famille ? Il suffiroit, ce nous semble, pour justifier cette réflexion, à laquelle d'ailleurs nous n'attachons pas une grande importance, de comparer la célébrité et l'utilité du figuier avec le mépris bien mérité que l'on a généralement pour l'ortie. Nous allons, pour rentrer dans notre sujet, citer quelques faits historiques relatifs au figuier.

Le plus ancien, sans contredit, se lit lit dans la Genèse, qui nous peint nos premiers pères, après leur péché, cherchant à se cacher sous des feuilles de figuier (1) pour se dérober à la honte qu'ils venoient de connoître. Long-temps après le roi Ezéchias guérit d'un ulcère mortel, au moyen d'un cataplasme de figues, secondé du pouvoir du prophète Isaïe. Au contraire, l'histoire nous apprend que la célèbre Cléopâtre, reine d'Egypte, reçut dans un panier de figues, le fatal serpent qui lui donna la mort. Ces faits suffisent pour prouver que la connoissance et l'usage du figuier remontent à la plus haute antiquité. « Les Athéniens, dit-on dans « un ouvrage récent, le regardoient comme « me un présent des dieux ; ils l'avoient « consacré à Mercure ; les Cyrénéens « couronnoient de figues fraîches les statues « tues de Saturne ; les Lacédémoniens « pensoient que le premier figuier de leur « territoire avoit été planté par Bacchus. » Cet arbre a fait dans tous les temps une des richesses de la Grèce et des îles de la mer Méditerranée ; il est même orignaire des contrées qui bornent cette dernière, et c'est delà qu'il s'est répandu dans toutes les parties de la terre.

Il paroîtroit que si les Romains ont aussi connu les figues de très-bonne heure, ils ont été très-long-temps sans en connoître de belles espèces, puisque Caton le Censeur, prêchant la destruction de Carthage, ne put déterminer Rome à la troisième guerre punique, qu'en jetant au milieu du sénat des figues qu'il avoit reçues de

(1) *Folia ficûs*. Bible de Saci, tom. I.er, p. 15.

Carthage, et en criant aux sénateurs, étonnés de leur beauté, et dont conséquemment on n'avoit pas d'idée : « Eh « bien ! la terre qui produit des fruits si « merveilleux n'est qu'à trois journées de « Rome. »

Culture.

La culture du figuier, comme son histoire; remonte à des temps extrêmement reculés : aussi aperçoit-on dans les descriptions que les auteurs nous en ont laissé successivement, des différences qui montrent la puissance d'une longue culture pour la multiplication des variétés. Nous avertissons nos lecteurs que nous n'aborderons point, dans cet article, les procédés de culture qui ont été et qui sont encore en usage dans les contrées méridionales, patrie du figuier. Nous nous bornerons à indiquer ce qu'il est indispensable de pratiquer pour obtenir de cet arbre tout l'avantage que la culture peut nous en procurer sous le climat de Paris ; climat qui lui convient très-peu, puisque, indépendamment des dangers auxquels le froid l'expose, nous ne le voyons jamais dépasser les dimensions d'un arbrisseau, tandis que dans les îles de l'Archipel, en Espagne, et même en Provence, il s'élève sur une tige, devient un moyen arbre de plein vent, et fournit des fruits bien supérieurs aux nôtres.

Nous cherchons à éviter une partie des mauvais effets des fortes gelées sur cet arbre si délicat, en l'abritant au pied d'un mur, et en l'enveloppant de litière ou de fougère aux approches de l'hiver. Cependant les habitans d'Argenteuil le cultivent en plein champ, et ce village, situé à trois lieues au nord de Paris, fournit des figues fraîches en assez grande abondance pour alimenter, presque à lui seul, tous les marchés de la capitale. Mais aussi, dès les approches des gelées, les cultivateurs de ce pays, font des fossés aux pieds de leurs figuiers, y logent autant de branches qu'ils peuvent et fixent ces branches avec des crochets de bois et en les recouvrant de six pouces de terre environ ; ils buttent ensuite les arcs, les coudes et les branches qu'ils ne peuvent faire descendre dans les fossés, en jetant de la terre dessus. D'autres qui préfèrent laisser les branches debout, les rassemblent en paquets pour les couvrir de litière ou de fougère : mais que l'on emploie l'un ou l'autre de ces procédés, nous voyons rarement nos figuiers conserver leurs tiges plus d'une quinzaine d'années, parce qu'il se passe rarement un si long espace de temps, sans que quelques gelées extraordinaires ne viennent les faire périr, malgré toutes nos précautions. Quand cet accident arrive, on a soin de couper raz-terre tout le bois gelé, et l'on ne tarde pas à voir sortir de la souche des branches nouvelles qui donnent du fruit dès la seconde, ou tout au plus tard la troisième année.

Le figuier n'est pas difficile sur la nature du terrain : il craint une humidité permanente comme celle des terres marécageuses, quoique les arrosemens lui soient très-favorables, et qu'il se trouve fort bien du voisinage des eaux, quand il n'en reçoit que les vapeurs. Il lui faut une terre de beaucoup de fond et une exposition au levant ou au midi, loin de l'ombre des autres arbres.

On ne saurait trop éviter la taille au figuier. En Provence l'on y touche à peine, et chez nous les meilleurs jardiniers lui ôtent seulement son bois mort et ses bourgeons trop foibles pour porter du fruit. Les cultivateurs d'Argenteuil

ajoutent à ses soins l'usage de pincer l'extrémité des branches fructifères aussitôt que les figues du printemps sont bien arrêtées : par ce moyen ils hâtent la maturité de ces dernières et s'opposent ordinairement au développement des figues d'automne, qui ne sont qu'une anticipation de l'année suivante dont elles diminuent la récolte sans aucun avantage, parce qu'elles ne mûrissent jamais complètement.

Quelques jardiniers de Paris cultivent le figuier en caisse; par ce moyen ils peuvent le soustraire au froid de l'hiver, mais cet avantage est bien compensé par l'inconvénient de resserrer ses racines dans un espace trop borné qui les prive de terre: aussi ne voit-on jamais que quelques fruits sur les figuiers ainsi cultivés, encore n'est-ce qu'en mouillant fréquemment ces figuiers au sortir de l'orangerie qu'on parvient à faire prendre à leurs fruits une certaine grosseur, ou même à les empêcher de tomber. Pendant tout son séjour dans la serre le figuier ne demande aucun soin, aucun arrosement. Il faut lui renouveler la terre au bout de deux ans.

L'usage de multiplier le figuier par graine n'est pas usité ici. Lorsque les scions, qui sortent en grand nombre, et naturellement de sa souche, ont un an ou deux, on les lève avec leur talon presque toujours muni de racines, et on les replante en bonne terre, dans une exposition convenable. Les marchands ont aussi en réserve des mères de figuiers dont les scions, couchés chaque année, leur fournissent une multiplication aussi sûre qu'abondante.

On seroit peut-être surpris si nous terminions notre article sur la culture du figuier sans parler de la trop célèbre *caprification*, dont la description et l'explication ont été répétées presque sans réflexion par tous ceux qui ont écrit sur le figuier depuis Tournefort, qui l'avoit vu pratiquer dans les îles de l'Archipel. Nous ne décrirons point cette opération qui consiste à avancer artificiellement la maturité des figues en les faisant piquer par certains insectes. Si l'effet est réel, ce dont nous doutons, toujours faudra-t-il convenir que l'opération qui le produit est inutile, puisque la maturité peut devenir parfaite sans elle, et que cette maturité, ainsi provoquée, ne peut produire, et ne produit en effet, que de très-mauvais fruits, comme nos fruits verreux en fournissent chaque jour des exemples.

Au reste, si notre autorité est d'un foible poids pour balancer, dans l'esprit de nos lecteurs, le crédit que peut avoir acquit la caprification, depuis si long-temps qu'elle est en honneur, nous allons l'appuyer du témoignage de M. Olivier de l'Institut, qui dit dans le dictionnaire d'histoire naturelle, article *caprification :*
« Cette opération, dont quelques auteurs
« anciens et quelques modernes ont parlé
« avec admiration, ne m'a paru autre
« chose, pendant un long séjour que j'ai
« fait aux îles de l'Archipel, qu'un tribut
« que l'homme payoit à l'ignorance et
« aux préjugés. En effet, dans beaucoup
« de contrées du Levant on ne connoît
« pas la caprification. On ne s'en sert
« point en France, en Italie, en Espa-
« gne ; on la néglige depuis peu dans les
« îles de l'Archipel où on la pratiquoit au-
« trefois, et cependant on obtient partout
« des figues très-bonnes à manger. »

Usages.

Nous n'entrerons pas dans les détails de la récolte et de la conservation des figues dans les pays chauds, où ces opé-

rations sont très-importantes : nous dirons seulement, en général, qu'on ne doit les cueillir que quand leur maturité est parfaite. On peut même les laisser un peu faner, parce qu'elles gagnent toujours en saveur lorsqu'elles ont acquis sur l'arbre un excès de maturité. Cette observation est d'autant plus importante que si leur usage a été quelquefois suivi d'accidens, il faut l'attribuer autant à ce qu'elles avaient été consommées vertes, qu'à l'excès qu'on en avait pu faire. Au reste, il faut restreindre à certaines espèces exclusivement les pernicieux effets dont parle Garidel ; car les figues mangées fraîches sont un aliment fort innocent, et même sain, lorsqu'on en use modéremment. Cependant la précaution que prennent certains Italiens ou Provençaux, de chercher à en faciliter la digestion par un peu de sel, ou en buvant plus de vin que de coutume, est très-louable, et seroit surtout avantageuse chez nous où les fruits sont si souvent insipides ou incomplètement mûrs.

Mais, pour donner une idée exacte des propriétés alimentaires des figues, je ne crois pas pouvoir mieux faire que de transporter ici de la flore du dictionnaire des sciences médicales un passage, qui n'est lui-même qu'un extrait de l'excellent article que M. Barbier d'Amiens a consacré au figuier dans le même dictionnaire.

« A cause de leur action relâchante, les figues, comme aliment, sont peu convenables aux personnes faibles, aux cachectiques, aux femmes chlorotiques, aux vieillards décrépits. Les sujets dont les forces digestives sont entravées par des chagrins profonds, la vie sédentaire, des excès d'études ; les individus d'un tempérament lymphatique, ceux qui habitent des contrées froides et pluvieuses, des pays bas et humides, en général les digèrent mal. En revanche, leur usage est très-salutaire aux hommes secs et ardens, surtout dans les pays chauds, où l'on éprouve sans cesse le besoin des alimens doux, sucrés et acides. Les figues sont surtout un excellent aliment pour les estomacs robustes. Comme elles abondent en principes assimilables, elles donnent beaucoup de force et augmentent l'embonpoint : aussi formoient-elles chez les anciens la plus grande partie de la nourriture des athlètes. Lorsqu'on en mange modérément, leur digestion, exempte de l'irritation générale qui accompagne l'assimilation des matières animales, et n'exigeant point le travail organique que nécessite la digestion des matières fibreuses et extractives des végétaux, laisse au cerveau toute son activité, à la pensée toute sa force, aux facultés intellectuelles toute leur énergie, et à la raison toute sa puissance ; de sorte que plusieurs grands hommes de l'antiquité ont regardé les figues comme un des alimens les plus propres aux méditations philosophiques, et les plus convenables à ceux qui veulent pénétrer dans la profondeur des sciences, ou régler leurs mœurs sur les principes éternels de la morale. Aussi les Pythagoriciens en faisoient beaucoup de cas, et Zénon le stoïcien s'en nourrissoit exclusivement. Cependant les figues cèdent leurs principes nutritifs avec beaucoup plus de facilité, lorsqu'elles sont fraîches, que lorsqu'elles ont été désséchées. Dans cet état, leur parenchyme devient dur et coriace, elles fatiguent l'intestin, et deviennent même par fois laxatives. »

Toutes les figues cultivées aux environs de Paris ne se sèchent jamais, elles se mangent fraîches et paraissent sur nos tables comme hors-d'œuvres : elles nour-

rissent peu et sont moins rafraîchissantes qu'on pourroit croire, parce que leur suc est assez épais, fort sucré et point acide.

Celles qui ont été séchées au soleil, ou au four, et qui nous viennent de nos pays méridionaux, se servent au dessert. La viscosité et l'épaisseur de leur suc en rendroit la digestion difficile si l'on en mangeoit beaucoup ; mais par la même raison elles sont très-nourrissantes.

Les propriétés médicamenteuses des premières sont fort bornées : en raison du mucilage qu'elles contiennent, elles pourroient suppléer les émolliens, et, comme tels, servir en cataplasmes. Les figues sèches sont regardées comme pectorales et calmantes, propres à apaiser la toux, etc. ; on les applique sur les abcès de la bouche, on en fait des gargarismes, etc.

Le suc que fournissent les feuilles et l'écorce du figuier, est appliqué comme caustique sur les verrues pour les détruire. Le bois, à cause de sa mollesse, est précieux pour certains ouvriers qui l'emploient à polir, parce qu'il reçoit facilement l'émeri.

Nous allons décrire les quatre variétés que l'on trouve dans nos jardins, et qui paroissent dans nos marchés : quant aux nombreuses variétés du midi du royaume, comme elles ne croissent pas sous le climat de Paris, et qu'elles nous intéressent moins, nous les négligerons entièrement ; d'ailleurs l'impuissance où nous sommes de nous les procurer fraîches, nous en fait une loi, puisque nos descriptions, ainsi que nos figures, doivent être faites d'après nature.

1.° Figue blanche. *Pl.* 10.

Cette variété, la plus commune et la meilleure de toutes, est aussi la seule que cultivent les habitans d'Argenteuil. Les feuilles du figuier qui la fournit sont palmées et beaucoup moins divisées que celles du figuier à figues violettes. La figue blanche est turbinée, d'un vert clair que la maturité fait passer à un jaune foible, mais plus foncé près de l'enfoncement de la grosse extrémité. Sa grosseur est très-variable : on regarde comme belles celles qui ont deux pouces de diamètre. La chair en est blanche, fondante, remplie d'un suc très-agréable, et ces excellens fruits mûrissent successivement sur chaque arbre ; aussi en sommes-nous fourni pendant long-temps, après le quinze juillet que l'on cueille les premières. Duhamel observe, à l'occasion de cette figue, que dans les années chaudes les fruits d'automne sont plus abondans, et d'un meilleur goût que les autres.

2.° Figue angélique.

Feuilles plus petites et en général moins découpées que dans la variété précédente ; plusieurs même ne forment que trois lobes. En comparant la figue angélique avec la figue blanche, on remarque qu'elle est plus allongée et plus petite ; elle est aussi plus jaune, mais elle s'en distingue surtout par les points blanchâtres et allongés dont sa peau est tiquetée. Son intérieur est formé par une pulpe blanche, à l'exception de la partie placée sous la peau, qui est rougeâtre ou fauve. Les graines sont légèrement lavées de rose.

Quand l'arbre est bien exposé, la seconde récolte est ordinairement plus abondante que la première, et les fruits sont d'une meilleure qualité.

3.° Figue violette.

On distingue aisément le figuier à figues

violettes,

violettes, à ses feuilles rondes, petites et très-profondément découpées. Son fruit a la grosseur et la forme de la figue blanche, mais il devient d'un violet foncé dans la maturité. Sa pulpe, d'abord blanche, se teint d'un rouge léger sous la peau et d'un rouge foncé au centre. Les graines ont aussi une couleur rouge bien prononcée.

4.° Violette longue. Figue poire. Figue de Bordeaux. *Pl.* 10 *bis*.

Celle-ci est considérée comme une variété de la précédente, dont elle ne diffère qu'en ce que sa forme plus allongée la fait ressembler à une poire, et que la peau, d'une couleur un peu plus foncée, est marquée de points plus apparens. Au reste, ces deux figues sont assez médiocres, ne réussissent bien chez nous que dans les années fort chaudes, et sont d'ailleurs fort loin de valoir la figue blanche, qui, ce nous semble, est la seule que l'on devroit cultiver aux environs de Paris.





FRAISIER.

FRAGARIÆ.

Icosandrie polygynie, LIN. Famille des rosacées de JUSS.

GENRE voisin du framboisier, et qui a souvent été confondu avec les potentilles. Ce genre est composé de plantes vivaces, à racines traçantes produisant des rejets ou coulans qui, en rampant sur la terre, y prennent racines et forment aux nœuds une nouvelle plante. Les tiges sont courtes, grêles et velues, et les feuilles radicales ou caulinaires, à longs pétioles stypulés, toujours ternées et à folioles ovales dentées. Les fleurs, placées en bouquets terminaux sur des pédoncules, présentent pour caractères communs, un calice gonflé dans le milieu et divisé en dix découpures profondes, dont les cinq plus larges, placées à l'intérieur, alternent avec les cinq autres; une corole rosacée composée de cinq pétales arrondis qui sont insérés à l'orifice du calice, ainsi que vingt ou trente étamines plus courtes que les pétales; enfin un grand nombre d'ovaires attachés sur un réceptacle ou support central, et munis chacun d'un style latéral, court, terminé par un stigmate obtus. Lorsque cette fleur a été fécondée, toutes ses parties tombent, à l'exception du calice au milieu duquel le réceptacle devient charnu, succulent, et présente, à sa surface, un nombre infini de petites graines qui contiennent chacune un embrion à deux lobes et à radicale supérieure. C'est cette nouvelle production que l'on appelle le fruit ou la *fraise* : elle est en général ovale ou arrondie, et très-variable pour le volume, la couleur, la saveur et le parfum, suivant les climats, les espèces, etc.

HISTOIRE.

La fraise est une des conquêtes de la culture moderne. Les anciens la connoissoient à peine. Pline, la naturaliste, ne cite que le nom du fraisier sans aucun éloge, ce qui montre qu'il n'y mettoit pas un grand prix; et l'on voit encore, par quelques phrases des poètes anciens, que les fraises n'étoient qu'un fruit champêtre, et conséquemment les Apicius et les Lucullus avoient de moins que nous l'avantage de connoître leur saveur délicieuse. Il paroît même qu'il faut arriver jusqu'au seizième siècle avant de trouver la fraise en honneur sur les tables, au moins dans notre France. Mais dès-lors on avoit apporté le fraisier des bois dans nos jardins, la culture commençoit à en perfectionner les espèces, et « les femmes mangeoient les fraises avec de la crême et du sucre; les hommes, au lieu de crême, y mettoient du vin. » Depuis ce temps, il n'y a plus d'obscurité sur l'histoire de ce

fruit, et Legrand d'Aussy peut servir de guide presque jusqu'à nos jours.

En 1661 il y avoit déjà quatre espèces de fraises de connues, les rouges, les blanches, les petites rouges des bois et les caprons. En 1665, on connoissoit la fraise d'Angleterre et une autre espèce. Mais ce qui a le plus concouru à accroître le nombre des espèces, c'est le goût excessif de Louis XV pour les fraises; il en mangeoit presque pendant toute l'année, et les jardiniers des maisons royales cherchoient à satifaire sa sensualité, sous ce rapport, en faisant venir et en rassemblant dans les jardins commis à leurs soins, toutes les espèces, de bonne qualité, cultivées dans les autres parties de l'Europe; car le goût pour ces fruits s'est répandu aussitôt qu'on les a connus; leur culture a bientôt prospéré partout, et partout s'est perfectionnée, au profit de la multiplication des espèces. En 1712, un nommé Fressier, ou Frezier, rapporta du Chili une espèce qui avoit prospéré dans cette contrée, depuis que les Espagnols l'y avoit transportée. En 1748, le sieur Lamuy trouva dans un taillis près de Laval la fraise-buisson. En 1760, le roi d'Angleterre faisait cultiver dans ses jardins la fraise des Alpes, qui bientôt passa de Hollande à Trianon. Un an après, on découvroit la fraise de Versailles. La fraise-ananas, venue d'Aix-la-Chapelle en 1767, et originaire de la Louisiane, fut plantée à Paris. La fraise d'Ecosse fut trouvée en 1780, et depuis lors on a encore beaucoup augmenté le nombre des espèces et des variétés, soit indigènes, soit exotiques, parmi lesquelles on en trouve plusieurs dont le volume est énorme; mais ce ne sont pas toujours celles dont le goût est le plus exquis. Car, il le faut avouer, si la culture a pour objet de perfectionner la saveur des fruits, il est nécessaire de mettre un terme à ces perfectionnemens, parce qu'au-delà d'une certaine mesure, une qualité n'est plus obtenue qu'au dépens des autres, comme on le voit pas ces grosses fraises qui ne sont que des monstruosités produites par l'art; l'œil est ravi de leur beauté, mais le palais n'y retrouve pas cette saveur et ce parfum délicieux, qui sont restés dans les bois, où la nature les reproduit sans efforts dans les petites espèces qu'elle y fait naître.

Culture.

Il ne faudroit point induire de ces réflexions que nous conseillons de ne point cultiver les fraisiers; au contraire, nous croyons qu'on ne sauroit les cultiver avec trop de soins et de persévérance. C'est par la culture qu'on obtient les fraises en plus grand nombre; c'est par elle qu'on les perfectionne sous le rapport de la grosseur et de la beauté; enfin c'est encore par elle qu'en général on les obtient de meilleur goût; mais ce que nous entendons dire, c'est qu'il faut éviter les efforts excessifs, qui en détruisant entièrement ce qui étoit l'ouvrage de la nature, n'amènent plus qu'une production gonflée de sucs insipides et sans vertus.

On multiplie le fraisier de trois manières: par les graines, par les éclats et par les jeunes pieds que produisent les coulans.

La graine doit être semée bien sèche, sur une planche de terre bien ameublie et légère, dont on a eu soin d'égaliser et de bien mouiller la surface, afin que les grains s'y sèment également, et s'attachent à la terre. Pour l'y retenir, on tamise aussitôt sur cette graine une couche très-mince, d'une ligne au plus, de terreau ou de terre très-fine et bien sèche. Cette

opération peut se faire en juillet, lorsque les fraises mûrissent assez tôt, ou en mars de l'année suivante. Dans tous les cas, il est indispensable de tenir le semis frais, par des arrosemens légers, et de le préserver des coups de soleil, en l'abritant avec des paillassons, par dessus lesquels doivent se faire les arrosemens. Les graines, ainsi semées et soignées, lèvent au bout de douze ou quinze jours; il faut alors découvrir le plant qui sort de terre, mais toujours en le garantissant d'un soleil trop ardent, qui le feroit périr. Le semis opéré en juillet donnera du plant qu'on ne pourra mettre en place qu'au printemps suivant, tandis que le semis de mars fournira un plant susceptible d'être placé à demeure dans le courant de l'été; et même celui de la fraise des Alpes donnera des fruits aussitôt. Reste donc à indiquer les soins de la récolte des graines; ils ne sont pas nombreux. On choisit les plus belles fraises de l'espèce qu'on veut avoir, à leur maturité parfaite, ou même un peu desséchées sur pied; on les écrase dans de l'eau, et il suffit ensuite de remuer ou de battre un peu le liquide pour en voir tomber les graines au fond du vase. On les sépare et on les étend pour les sécher.

Quant à la multiplication par éclats, on n'y a pas recours aussi souvent, parce que des éclats ainsi transportés ne donnent que peu ou point de fruits. C'est pourquoi elle n'est bonne que dans le cas où une espèce manquant, on veut se la procurer promptement. Mais ces éclats ont un avantage : ils font des coulans munis de nouveaux pieds, plus fertiles que les anciens, et propres à la propagation de l'espèce.

La multiplication par coulans est la plus facile et la plus généralement suivie. Elle consiste à enlever les jeunes pieds qui se développent sur les coulans des anciens, pour en former un nouveau plant.

Mais quelle que soit la méthode de multiplication que l'on emploie, si on ne veut pas rester au dépourvu sous le rapport de la production des fraises, il ne faut pas oublier que le fraisier ne rapporte abondamment que pendant les deux premières années après sa plantation. Or, l'on est toujours sûr de n'en point manquer si l'on a soin de planter une, deux ou davantage de planches chaque année, c'est-à-dire autant qu'on en a d'anciennes à détruire; il est bon aussi de multiplier quelquefois par le semis, même lorsque ce n'est pas cette méthode que l'on adopte.

Le fraisier aime une terre douce, légère et fertile : l'exposition du midi est la plus favorable à la perfection de ses fruits. On le plante ordinairement par planches, en mettant les pieds à douze ou quinze pouces les uns des autres, selon la vigueur des espèces. Cultivé ainsi en planches, le fraisier, lorsqu'il se trouve au grand soleil, a besoin d'être paillé, c'est-à-dire d'être couvert de paille courte. Par ce moyen, la terre ne se sèche pas, ce qui arriveroit pendant les grandes chaleurs, malgré les arrosemens fréquens que l'on ne doit pas manquer de faire. Tous les deux jours on parcourt les planches pour en cueillir les fraises mûres.

Nous n'étendrons pas davantage les préceptes sur la culture du fraisier; on trouvera dans les ouvrages de culture quelques autres détails qui seroient superflus dans celui-ci (1).

(1) On peut consulter l'ouvrage de Duchesne : *Histoire naturelle des fraisiers*, etc., in-12,

Usages.

Comme aliment, la fraise tient un rang distingué parmi les fruits rouges que la belle saison fait naître dans nos climats tempérés. Il est peu de personne à qui ne conviennent la saveur douce, aromatique, sucrée et légèrement acidule des fraises, et leur odeur suave et un peu fragante. Les propriétés de ces excellens fruits répondent à leurs qualités. Elles contiennent du sucre, un acide léger, du mucilage et un arome : aussi, en même temps qu'elles sont nourrissantes, elles sont rafraîchissantes, adoucissantes, tempérantes, et, quand elles sont prises en quantités notable, elles sont quelquefois relâchantes et laxatives. Les vieillards dont le ventre est paresseux se trouvent très-bien de cet aliment, quand leur estomac est assez fort pour les supporter. Mais, avant d'aller plus loin, je ferai la remarque que certains individus ne peuvent les digérer facilement ; ce sont les personnes lymphatiques, dont l'estomac digère péniblement et a besoin d'alimens stimulans pour exécuter ses fonctions. C'est le cas, alors surtout, de joindre au sucre, avec lequel on les assaisonne le plus souvent, une certaine quantité d'un vin tonique, et c'est presque toujours une bonne précaution, même pour les estomacs forts, qui digèrent mieux les fraises au vin, quand elles sont mangées en certaine quantité, que celles assaisonnées avec de la crême. Elles sont surtout utiles aux tempéramens bilieux et sanguins, et pendant les chaleurs ; tandis qu'en général elles réussissent beaucoup moins bien dans les temps froids et humides ; mais hors ces cas, si l'on rencontre quelques personnes auxquelles les fruits soient nuisibles, ce sont des exceptions. Il faut placer sur la même ligne un effet, très-rare à la verité, mais toutefois très-réel ; nous voulons parler de l'éruption à la peau de divers boutons, d'inflammations et même de fièvres légères, que l'on a vues se montrer à plusieurs reprises chez les mêmes individus après avoir mangé des fraises : la rareté même de ces accidens démontre assez qu'ils étoient dus à la constitution particulière des sujets plutôt qu'à une qualité propre de la fraise.

Les circonstances dans lesquelles les fraises conviennent ou sont nuisibles, ainsi bien déterminées, on pourra les donner comme aliment médicamenteux, et alors en les faisant manger en grande quantité pendant long-temps. On dit en avoir vu des effets extrêmement heureux dans des maladies très-graves, telles que la manie avec fureur, la pulmonie catarrhale, certaines fièvres hectiques, la goutte et la pierre. Dans ces derniers cas, elles ne guérissent pas, mais en diminuant l'irritation générale et locale, elles rendent plus supportables, ou calment les douleurs produites par les calculs.

Si nous passons tout-à-fait dans le domaine de la médecine, et que nous cherchions l'utilité des fraises comme médicament, nous les voyons former, en les écrasant dans l'eau, une boisson très-agréable, désaltérante, adoucissante, relâchante, tempérante et refraîchissante ; dans une foule de maladies aiguës, avec irritation, telles que les fièvres inflammatoires et bilieuses, les catarrhes, les in-

---

Paris, 1766. C'est une assez bonne monographie du fraisier, mais dont toute la substance auroit pu être renfermé en beaucoup moins de pages, les faits disposés avec beaucoup plus d'ordre, et, surtout, les idées présentées dans un style moins lâche ou moins diffus et plus correct.

flammations fébriles de la peau et des viscères intérieurs, les affections des voies urinaires, soit des reins, de la vessie ou de l'urèthre, et dans tous les cas où il y a fièvre avec chaleur et sécheresse de la peau, soif et autres symptômes d'irritations.

Mais avant de terminer ce qui a rapport aux fraises, je dois faire remarquer qu'il n'en est pas de même que des autres fruits auxquels on peut faire subir de nombreuses préparations, pour les conserver ou les rendre meilleurs : les fraises ne sont jamais plus délicieuses que dans leur état naturel. Plus elles sont fraîches, plus elles ont de parfum et de saveur ; le sucre en est l'assaisonnement le plus ordinaire et le plus utile, surtout quand il est fondu dans un peu d'eau et de vin. Mais leurs qualités fugitives ne supportent pas la cuisson, la distillation, ni même la chaleur sans se perdre entièrement, aussi n'en peut-on faire ni ratafias, ni sirop, ni compote. Cependant on en prépare d'excellentes glaces.

Les autres parties du fraisier n'ont été employées qu'en médecine. On a conseillé les jeunes feuilles pour remplacer le thé, et les décoctions des racines ont la réputation d'être puissamment diurétiques et apéritives. Elles étoient administrées autrefois plus qu'aujourd'hui dans les obstructions, la jaunisse et contre les affections des voies urinaires. C'est même encore un des ingrédiens essentiels de la tisane banale que les herboristes font prendre contre la gonorrhée. Comme ce moyen produit une légère astriction, il ne convient, dans ce cas, que quand l'irritation des premiers temps de la maladie est passée. S'il faut en croire le docteur Bodard, l'eau distillée de toute la plante est un bon cosmétique, c'est-à-dire, qu'elle peut contribuer à embellir la peau.

1.° Fraisier de bois.

Ce fraisier, qui croît naturellement dans les bois, où il est assez petit, prend un volume considérable quand on le transporte dans nos jardins; il y devient aussi plus fertile. Son fruit prend un volume double au moins de celui qui lui est naturel, mais il perd un peu de son parfum. Il varie par ses fruits qui sont ronds ou allongés.

2.° Fraisier des Alpes. *Pl.* 11.

Cette espèce est celle que l'on cultive le plus généralement, parce qu'elle a sur les autres des avantages remarquables : elle fleurit et fructifie pendant les trois quarts de l'année au moins, et les fruits qu'elle fournit, en grande abondance, ne le cèdent pas, en bonne qualité, à la fraise des bois, que l'on regarde comme la meilleure de toutes les espèces. Le fraisier des Alpes forme une plante qui s'élève un peu plus que celui des bois. Ses tiges sont garnies d'un plus grand nombre de fleurs auxquelles succèdent des fruits plus gros que la fraise des bois, plus ou moins allongés, mais toujours terminés en pointe, tant que l'espèce n'a pas dégénérée. La couleur en est d'un rouge foncé; la chair a beaucoup d'odeur et de saveur : elle se conserve bien après avoir été cueillie. A mesure que l'espèce dégénère, la fraise devient moins allongée ; elle finit par s'arrondir et est moins estimée.

3.° Fraisier sans coulans.

Il est facile à distinguer de toutes les autres espèces en ce qu'il ne jette aucun coulant : il s'élève aussi un peu plus, et,

en conséquence, est très-propre à mettre en bordure dans les jardins, où il forme un espèce de buisson. Il est d'ailleurs assez fertile, et son fruit est assez beau et bien rouge; mais il conserve trop d'acidité, même dans sa plus parfaite maturité, pour être beaucoup recherché; c'est pourquoi il est souvent négligé par les cultivateurs.

4.° Fraisier de Bargemon. *Pl.* 13.

Il nous paroît indubitable que cette espèce est celle que Duhamel désigne sous le nom de *fraisier vert*, dans son bel ouvrage sur les arbres fruitiers, et à laquelle il donne pour caractère presque exclusif, la présence d'appendices, rudimens de folioles, ou oreillettes sur la queue des feuilles, au bas des folioles. Mais outre que ces oreillettes n'y sont pas constantes, elles se rencontrent quelquefois sur d'autres espèces, ainsi que Duhamel l'observe lui-même, en sorte que ce caractère n'est pas distinctif du fraisier de Bargemon, bien qu'il soit plus constant à cette espèce qu'aux autres. Nous remarquerons encore que le nom de fraisier vert étoit peu convenable, pour désigner l'espèce qui nous occupe, en ce qu'on l'appliquoit à une plante dont les fruits sont rouges. Mais ce n'a pas été le motif qui nous a engagé à le décrire sous un autre nom; ce n'est pas nous qui avons changé la nomenclature de Duhamel, et nous ne l'avons appelé fraisier de Bargemon, que parce que nous l'avons toujours connu, et vu désigner sous ce nom.

Ses feuilles sont petites, blondes en dessous, et à grandes dents pointues. Ses tiges à fleurs sont plus hautes que les feuilles, ordinairement lavées de rouge ou de brun, et très-minces, en sorte qu'à mesure que les fruits grossissent leur poids entraîne ces espèces de hampes, et elles se couchent sur la terre. Ce qui contribue encore à cet effet, c'est le grand nombre des fruits. Ils sont d'ailleurs petits, arrondis, rouges du côté du soleil, et, ordinairement, d'un blanc verdâtre du côté de l'ombre. Leur maturité ne commence guère que quinze jours, ou seulement trois semaines après le fraisier des bois; il est vrai que les fleurs s'y montrent de nouveau pendant l'automne; mais le fruit n'a pas toujours le temps de mûrir avant la mauvaise saison.

On cultive peu le fraisier de Bargemon dans les jardins, quoiqu'il soit extraordinairement fertile. La raison s'en trouve dans la faiblesse de ses tiges qui, en laissant toujours trainer les fraises sur la terre, ne permet pas de les avoir propres. D'ailleurs ces fraises, par cela même qu'elles sont très-vineuses, ont un parfum particulier, que bien des personnes ne trouvent pas agréable.

Quant à nous, nous ne partagons pas cette opinion, et nous ne croyons pas que la fraise de Bargemon mérite tant de défaveur. Il nous a toujours paru au contraire que mêlée par quart avec les espèces ordinaires, elle étoit fort agréable par le parfum vineux framboisé qu'elle leur communique. La quantité que chaque fraisier de cette espèce en donne en deux saison, est d'ailleurs considérable, et la recommande encore; ainsi lorsqu'il est cultivé convenablement, si, après la première récolte, on à soin d'en extraire les coulans, de nétoyer les plans et de leur donner de l'eau, on doit s'attendre, quand l'été est chaud, à recueillir une seconde récolte de fraises, en août et septembre.

5.° Fraisier a fraises vineuses de Champagne.

On ne connoissoit probablement pas

encore cette espèce lorsque Duhamel à publié son ouvrage, puisque ce savant n'en a pas fait mention. Elle est moins robuste et moins fertile que la précédente. Ses tiges également menues se soutiennent cependant mieux; mais ses fruits sont très-différens des précédens. Ils sont un peu allongés, plus gros vers le sommet qu'à la base, et toute la surface en est d'un beau rouge, et munie de beaucoup moins de graines que dans les autres espèces. Ces fraises ont beaucoup de saveur.

6.° Fraisier a cinq feuilles.

Cette espèce pullule considérablement, mais reste petite. Elle se distingue des autres en ce que presque toutes les feuilles de la plante, qui se développent pendant et après la floraison, sont composées de quatre où cinq folioles. La fleur est petite et d'un blanc verdâtre. Les fraises, petites aussi, sont légèrement lavées de rouge terne d'un côté, blanc où verdâtre de l'autre, la chair en est ferme, très-savoureuse et d'un parfum particulier, assez prononcé pour plaire beaucoup à certaines personnes, tandis que d'autres le trouvent désagréable.

7.° Fraisier de Versailles.

C'est une variété qui provient de la graine du fraisier commun et qui n'en diffère, d'après Duhamel, que par des feuilles plus simples, des œilletons plus longs, des montans plus branchus et des fleurs peu régulières. Il a d'ailleurs peu de force de végétation.

Caprons.

Les caproniers forment parmi les raisiers un petit groupe d'espèces, dont les caractères particuliers sont plus faciles à saisir et à reconnaître qu'à d'écrire. Ils sont plus grands, plus velus et plus blonds que tous les précédens. Les fleurs, dont la grandeur varie, ont, dans tous, l'onglet des pétales jaune, et, des quatre variétés de cette espèce qui sont connues, le capron royal est le seul dont les fleurs soient hermaphrodites : les autres ne possèdent qu'un seul sexe. Quant aux fruits dits *Caprons*, ils ont tous la chair ferme, souvent musquée et très-variable en qualité. C'est la raison qui les à fait louer par quelques personnes et déprécier par d'autres.

8.° Capron royal. *Pl.* 13.

Ses hampes sont grosses, droites, et soutiennent trois à six fruits ovales arrondis, gros comme le pouce, pendans, d'un rouge écarlate, qui passe au rouge brun. Leur chair est toujours plus ferme que celle des autres fraises, même dans la plus grande maturité : elle a aussi un parfum qui lui est propre, même entre les autres caprons.

Au reste, comme ce fraisier élève ses feuilles assez haut, et forme de grosses touffes, on doit en planter chaque pied à de plus grandes distances que les espèces précédentes.

9.° Capron male.

Les fleurs de celui-ci, n'ayant que des pistils imparfaits, ne donnent jamais de fruits : elles ont d'ailleurs de bonnes étamines, qui servent à les distinguer des variétés suivantes, lesquelles n'ont que des pistils. Sous ce rapport le capron mâle a été pendant long-temps d'une nécessité absolue, dans les jardins où l'on cultivoit les autres espèces; mais depuis la découverte du capron royal, qui, non seulement féconde ses congénères,

nères, mais se féconde lui-même et porte des fruits, le capron mâle est devenu inutile dans la culture des fraisiers. Nous n'en avons fait mention ici que pour attester son existence, et ses anciens services.

10.° Capron commun.

Les fleurs de ce fraisier, appelé capron *femelle* par Duhamel, manquent absolument d'étamines. Il en est de même des deux suivans. Elles ont besoin du secours d'une fécondation étrangère pour produire des fruits, et c'est ordinairement le capron hermaphrodite ou royal, qu'on a soin de planter à leur proximité pour leur rendre ce service nécessaire. Les fraises que produit le capron commun sont aussi grosses que celles du capron royal, mais un peu allongées et presque ovales, la plus grosse extrémité étant du côté du calice. Elles deviennent d'un rouge très-brun dans la maturité, surtout du côté du soleil, et leur chair est un peu moins ferme que celle du capron royal.

11.° Capron abricot.

Nous ne ferons qu'indiquer le capron abricot. Tous détails sur cette variété seroient superflus, puisqu'il ne diffère du précédent qu'en ce que son fruit reste rond, au lieu de s'allonger; il est d'ailleurs d'une saveur et d'une odeur foibles.

12.° Capron framboise.

Nous nous étendrons aussi très-peu sur cette variété. Ses fruits ont la forme et la grosseur du capron abricot : ils s'en distinguent par la disposition de leurs graines qui, au lieu d'être saillantes à la surface, sont enfoncées dans des espèces d'alvéoles à une profondeur remarquable. Ils sont, au reste, de couleur rouge clair du côté du soleil, d'une chair fondante, d'une saveur vineuse, et d'une odeur framboisée.

13.° Fraisier de Virginie. *Pl.* 12.

Ce fraisier est assez robuste pour s'accommoder de toutes sortes de terres. Il est facile à reconnoître parmi les autres espèces par la couleur verte bleuâtre de ses feuilles, dont les pétioles s'allongent beaucoup, et se terminent par trois grandes folioles dont les dents sont plus étroites et plus pointues que dans les autres fraisiers. Il fleurit le premier au printemps, et les supports des fleurs sont d'abord tellement courts, que les premières qui se montrent semblent sortir de terre; ils s'allongent ensuite, et quelques-uns atteignent la hauteur de cinq à six pouces. Au reste ces fleurs composent deux variétés dans le fraisier de Virginie : dans l'une elles sont extrêmement petites et seulement femelles ou sans étamines; dans l'autre variété les fleurs, au moins une fois plus grandes, sont toutes hermaphrodites parfaites, ou sans privation d'aucun organe sexuel. Quoi qu'il en soit, les unes et les autres produisent des fruits ronds, quelquefois, mais rarement, un peu allongés, comme le représente une des fraises de notre planche. Ils sont gros comme une balle de fusil, d'un rouge écarlate, très-vif, très-brillant du côté éclairé par le soleil, et remarquables par des alvéoles profondes à leur surface, ou espèces de niches dans lesquelles sont enfoncées des graines d'un rouge brun, qui ne les remplissent pas. Ces fraises, succédant à des fleurs hâtives, arrivent aussi les premières à la maturité, mais ce mérite est compensé par le peu de saveur de leur chair qui est souvent sèche et sans parfum. Cependant elles sont quelquefois

succulentes, très-parfumées; et se recommandent sous quelques autres rapports.

Ainsi, bien que le fraisier de Virginie produise peu de fruits dans une terre sèche, et à une exposition chaude, il se trouve le plus productif lorsqu'on le place dans un sol sablonneux et frais; il arrive même alors que le parfum de ses fruits l'emporte sur beaucoup d'autres espèces de fraises. C'est pourquoi nous engageons les propriétaires qui ont un terrain propre à sa culture, à le multiplier. En Angleterre, c'est la seule espèce cultivée en grand, et il y a un marchand près de Londres qui, dans la saison où cette fraise est abondante, en vend quelquefois pour cent guinées dans un jour : c'est un fait dont M. Noisette a eu occasion de s'assurer sur le marché même de Londres. Nous avons dit plus haut que cette fraise étoit la plus précoce du genre, nous ajouterons que cette précocité n'épuise pas les forces du végétal, et qu'avec quelques soins on peut en obtenir de nouveaux fruits à l'automne. Enfin ce fraisier est encore très-bon pour être mis sous chassis, mais on ne doit pas oublier de le renouveler tous les deux ou trois ans, parce que, passé cet âge, il est très-peu productif.

14.° Fraisier de la Caroline. *Pl.* 14.

Celui-ci devient plus grand que le précédent dans toutes ses parties; il lui ressemble par le ton bleuâtre de son feuillage. Ses fleurs, larges de dix-huit lignes, sont assez nombreuses sur chaque hampe, mais les supérieures se dessèchent sans donner de fruits : il n'y a que les trois ou quatre inférieures qui en produisent. Ils sont plus ou moins arrondis, pendans, d'un pouce de diamètre, d'un beau rouge écarlate vif, du côté du soleil; quelquefois mates, d'autrefois luisans et comme vergetés. Au reste, ces fraises ont besoin pour acquérir leur parfum d'une terre légère et d'une exposition au soleil, sans quoi elles restent inodores.

15.° Fraisier écarlate de Bath. *Pl.* 11.

Cette espèce mérite bien moins le nom d'écarlate que les deux précédentes, parce que son fruit rougit très-peu. Elle s'élève moins haut que le fraisier de la Caroline; son feuillage est plus étoffé, les folioles en sont plus larges, d'un ton de couleur semblable, quoique un peu moins bleuâtre. C'est dans les fruits qu'il faut chercher les différences les plus tranchantes, et ce n'est que dans la couleur qu'on peut les trouver, car ils sont aussi gros que ceux du fraisier de la Caroline, également arrondis, et quelquefois seulement un peu allongés à la pointe, contre l'assertion de quelques auteurs. Ses qualités n'offrent pas davantage de différences constantes. Mais au lieu du rouge écarlate vif des fraises de la Caroline, celles de Bath ne prennent, du côté du soleil, que la couleur de chair un peu foncée, et de l'autre elles restent blanches ou, tout au plus, de couleur de cire claire.

16. Fraisier ananas. *Pl.* 14.

On confond assez généralement les fraises provenant de ce fraisier, avec celles de la Caroline et de Bath, sous le nom commun d'ananas; on les trouve mêlés dans le commerce des fruits, et souvent ils croissent ensemble dans les jardins. Il paroît même que Duhamel n'a pas eu des idées bien exactes sur les différences spécifiques de ces trois fraisiers. Toutefois il est un caractère qui suffit seul pour distinguer le véritable ananas, et ce caractère nous a été indiqué par M. Poiteau, jardinier en chef des pépinières royales

de Versailles, et qui, depuis long-temps, a fait une étude particulière et assidue des fruits. Il nous a fait remarquer que le pédoncule de la fraise ananas s'épaississait en massue aux approches du fruit, ce qui n'existe jamais dans les deux autres. Mais le fraisier ananas se distingue encore par quelques autres caractères; ainsi les coulans, les pétioles et le bas des hampes sont plus rouges; le fruit est aussi moins allongé, plus rouge que la fraise de Bath, et sa couleur rouge tire un peu plus sur le ponceau, que dans celle de la Caroline. Quant au goût d'ananas qu'on a cru y reconnoître, il n'y est pas plus manifeste, que dans les deux espèces précédentes, avec lesquelles on le confond d'autant plus facilement, que la maturité des trois espèces arrive en même temps. Toutefois les fraises de la Caroline sont les plus communes, parce que le fraisier qui les produit est plus fertile que les deux autres.

17.° Fraisier du Chili. *Pl.* 12.

Il nous seroit facile de faire un très-long article, qui ne seroit pas sans intérêt sur l'histoire de ce fraisier. Nous avons déjà dit, en traitant l'histoire du genre entier, que l'espèce dont nous nous occupons maintenant avoit été apportée du Chili par Fressier. Nous ajouterons que ce voyageur, officier de marine, n'avoit pas de connoissances en botanique assez précises pour s'apercevoir que le végétal qu'il avoit découvert au Pérou étoit dioïque, et que, de trois pieds qu'il avoit emportés, le seul qui lui restât étoit un individu femelle. Cependant cet individu fut planté à Brest, et le sol lui convenoit apparemment fort bien, puisque, depuis lors, il s'y est si bien acclimaté, qu'on ne l'a vu réussir nulle part ailleurs en France, aussi bien que dans le sol de cette ville et aux environs, d'où on le tire généralement. Quoi qu'il en soit, le premier planté dans ce pays ne put donc être fécondé par un individu de son espèce, et il fallu avoir recours à des espèces analogues. Le capron mâle se trouva le plus propre à cette opération, qui réussit assez bien; mais bientôt après, le résultat de cette fécondation croisée, fut des espèces de métis végétaux hermaphrodites, tels que les fraisiers de la Caroline, de Bath et ananas, parmi lesquels le fraisier de la Caroline a sans doute paru le plus avantageux, pour féconder le fraisier du Chili, qui se reproduit toujours par des individus femelles. Ce qui semble démontrer que le fraisier de la Caroline est plus avantageux, c'est que les cultivateurs de Brest n'en emploient pas d'autres, et qu'il s'en trouve toujours quelques pieds parmi les fraisiers du Chili qu'ils font passer dans le commerce; car, on le répète, si le terrain de ce pays lui convient, il s'accommode difficilement de tout autre, il ne vient pas bien ailleurs, et particulièrement à Paris et aux environs, où il faut lui choisir une exposition et une terre convenables. Telle est aussi la cause de sa rareté dans ce pays. Cependant nous l'avons vu réussir à Paris chez un jardinier, dans la terre franche de son jardin et sans préparation, tandis que nous ne pouvons obtenir le même succès qu'en lui composant, par le mélange avec du sable de bruyère, une terre plus douce que la nôtre, quoique d'ailleurs notre terrein ne paroisse pas différer de celui du jardinier dont nous parlons. Nous conseillons donc aux personnes qui peuvent se procurer de la terre de bruyère à discrétion, de n'en point employer d'autre pour la culture du fraisier du Chili, qui est très-délicat. Il sem-

ble superflu d'ajouter que ce fraisier a besoin pour produire du fruit, puisqu'on n'en connoît dans notre pays que des individus femelles, d'être avoisiné par des individus d'espèces analogues, soient mâles ou hermaphrodites; mais ce qu'il est nécessaire de ne point perdre de vue, c'est que le fraisier du Chili fleurissant à la fin de la saison, il faut diriger ses soins pour que les fraisiers que l'on emploie fleurissent également tard, ou conservent quelques fleurs tardives.

Le fraisier du Chili devient moins grand que les trois précédens; il est soyeux et blanchâtre généralement; ses feuilles sont épaisses, comme drapées, taillées en coin du côté de l'insertion sur le pétiole, arrondies au sommet, très-larges et à grandes dentelures. Ses fleurs sont très-grandes, puisque leur largeur va jusqu'à quinze et seize lignes : elles se composent de six à huit pétales assez larges, quoiqu'ils ne s'épanouissent pas tout-à-fait aux bords. Il y a au centre de la fleur beaucoup de pistils entourés de quelques étamines avortées. Enfin le fruit est d'abord incliné et se redresse au moment de la maturité; il constitue la plus grosse de toutes les fraises que nous connoissons jusqu'ici; et, à Brest, où elles deviennent plus grosses que partout ailleurs, elles atteignent le volume d'un œuf de poule; elles sont aussi larges que longues, mais paroissent un peu ovales, parce que leur sommet s'allonge en pointe; les couleurs en sont assez vives, d'un rouge foncé du côté du soleil, et d'un blanc jaunâtre dans une petite étendue du côté opposé. Telle est à peu près le fruit de notre figure, mais les fraises du Chili que nous obtenons à Paris et aux environs, ne sont pas tout-à-fait aussi volumineuses; elles sont plus ovales, ou plutôt elles ont une certaine propension à devenir monstrueuses dans leur forme, ou irrégulière de même que la fraise de Montreuil. Elles ont aussi moins de couleur, elles sont seulement légèrement lavées de rouge du côté éclairé, tandis qu'elles restent pâles ou blanches du côté de l'ombre. Quant à leur saveur et à leur parfum, quelque excellens qu'ils paroissent, nous leur préférons la fraise ananas, celle de la Caroline ou de Bath.

Le plus grand mérite de la fraise du Chili se trouve, selon nous, dans sa grosseur extraordinaire; et on ne peut dissimuler que cette qualité la rend digne des recherches et de la curiosité des amateurs de productions naturelles extraordinaires.





FRAMBOISIER.

RUBUS IDÆUS.

Icosandrie polygynie, LIN. Famille des rosacées de JUSS.

ESPÈCE du genre des ronces, dont les caractères communs sont, des racines traçantes, des tiges ordinairement bisannuelles, et souvent munies d'aiguillons, des feuilles composées, dans le plus grand nombre, et des fleurs rosacées, à calice quinquefide; corole à cinq pétales attachés au calice, de même qu'un grand nombre d'étamines; enfin beaucoup d'ovaires munis chacun d'un style latéral à stigmate simple; ces ovaires deviennent chacun une petite baie succulente contenant une graine oblongue; toutes ces petites baies sont soudées ensemble, et forment par leur réunion ce qu'on appelle ordinairement le fruit.

Dans la seule espèce qui nous intéresse, la *ronce framboisière* et ses variétés, le fruit est plus spécialement appelé *framboise*. Ce sont des baies molles, ovales, vélues, formées des grains réunis par les côtés autour d'un support conique que soutient un calice adhérent; leur saveur agréable est accompagnée d'un parfum particulier qui les distingue des fruits de toutes les autres espèces de ronces. Du reste, les caractères spécifique du framboisier sont des racines traçantes, des tiges bisannuelles, nombreuses, droites, hautes de cinq à six pieds au plus, foibles, munies de petits aiguillons peu piquans, et de feuilles composées, les supérieures de trois, les inférieures de cinq folioles, ovales, larges, un peu pointues, dentées, vertes en-dessus, blanches et cotonneuses en-desous. Enfin les fleurs sont blanches et disposées en petites panicules latérales sur des pédoncules minces, un peu velus et portant quelques aiguillons foibles.

HISTOIRE ET CULTURE.

Le nom spécifique du framboisier nous montre assez qu'il n'est pas une découverte récente des botanistes. Linnée en le désignant sous la dénomination de ronce du Mont Ida, *Rubus Idœus*, d'après Dioscoride, nous apprend non-seulement qu'il croissoit en abondance sur ce mont célèbre, mais qu'il étoit déjà bien connu avant cet ancien botaniste. Toutefois il faut remarquer que si l'on connoissoit ce végétal dans la plus haute antiquité, il faut arriver aux temps modernes pour trouver des traces de l'emploi de ses fruits sur nos tables, seul objet qui nous intéresse dans cet ouvrage. Il est vrai que, dès le seizième siècle, les framboises étoient connues comme un fruit bon à manger; mais on l'abandonnoit aux écoliers et aux

paysans, de même que les autres fruits des ronces, avec lesquelles le framboisier se trouvoit confondu dans l'état sauvage. En effet, c'est bien plus récemment qu'on l'a apporté de nos bois, ainsi que des montagnes des Alpes et du Dauphiné, où il croît naturellement, dans nos jardins où on lui fait produire, par les soins de la culture, d'excellens fruits que les anciens n'ont pas connus.

Cette culture est peu difficile, parce que le framboisier apporte dans nos jardins toute la vigueur de végétation qui lui est naturelle; et cette vigueur est telle, même, que la terre est bientôt effritée à l'endroit où on l'a planté, si son séjour est prolongé, qu'il nuît aux végétaux qui l'entourent, et qu'il a besoin lui-même d'être changé de place, sans quoi, ne trouvant plus de sucs dans la terre qu'il épuise, ses fruits dégénèrent et se rappetissent; il est vrai que l'on peut y remédier en lui donnant une nouvelle terre, ou par quelques engrais, mais on convient généralement qu'on ne lui redonne, de cette manière, une force de végétation artificielle, qu'aux dépens du parfum des framboises. Il n'est donc pas étonnant qu'il ne soit pas difficile sur le choix du terrain; on le relègue dans un coin particulier des jardins, à l'exposition du nord, et à demi ombragé. Il vient mieux dans une terre légère, fraîche et même humide.

Lorsqu'on veut avoir constamment de belles framboises, il faut détruire le framboisier au bout de quatre ou cinq ans, au plus, de séjour dans un même lieu, et en former un nouveau plan ailleurs. Chaque année il pousse de nouvelles tiges, qui donnent des fruits l'année suivante, et meurent ensuite. On doit donc chaque année, aussitôt que les tiges de deux ans sont desséchées, les couper rase terre pour faire place aux nouvelles. C'est à la fin de l'automne que l'on fait cette opération; on doit aussi, en même temps, supprimer les plus foibles des tiges nouvellement développées, afin de n'avoir de fruits que sur des branches vigoureuses; enfin on fait un léger labour au pied, l'on a soin de sarcler s'il y pousse de mauvaises herbes, et l'on a ainsi donné au framboisier tous les soins qu'exige sa culture.

L'usage n'est pas de le multiplier par les graines, mais par les drageons qui viennent sur les anciens pieds. On peut faire l'opération depuis le mois de novembre ou de décembre, selon la température du climat, et conséquemment plus tard dans le nord que dans le midi, jusqu'en février ou mars.

Usages.

Après avoir donné une certaine étendue à l'article des usages des fraises, il nous restera peu de choses à dire, sous ce rapport, sur les framboises qui ont, en général, des propriétés analogues. Comme les fraises, en même temps qu'elles nourrissent, elles sont tempérantes, adoucissantes et un peu laxatives; elles sont plus rafraîchissantes, parce qu'elles contiennnent plus d'acide. Elles ont, dit-on, plus d'action sur le système nerveux en raison de leur arome plus prononcé, et ne pourroient être mangées en grande quantité sans produire des vents, des coliques, la diarrhée, etc.; aussi les unit-on plus souvent aux fraises, et les mange-t-on rarement seules. On peut donc établir en règle qu'elles sont moins salubres que les fraises, à l'état naturel; mais, par une sorte de compensation, elles sont susceptibles de subir beaucoup

de préparations que la fraise ne supporte pas. On peut en faire des confitures, des gelées, des conserves, des compotes, des glaces, etc.; mais ordinairement on les joint seulement aux confitures de cerises, de groseilles, etc., pour leur donner son parfum. On en compose des ratafias, un sirop très-agréable, ou on les ajoute à d'autres sirops pour les *framboiser*, comme celui de vinaigre, par exemple; elles donnent un fumet délicieux au vin, et produisent par la fermentation un véritable alcool. Il suit de tout cela que les fraises sont préférables comme aliment, et les framboises comme assaisonnement; que les premières peuvent être mangées en plus grande quantité que les secondes, parce que celles-ci sont moins saines, et que d'ailleurs souvent elles sont piquées des vers, et se gardent peu sans se gâter; enfin que, sous tous les autres rapports, on peut appliquer aux framboises ce qui a été dit des fraises, soit pour leurs effets sur l'économie, soit pour les tempéramens qui les réclament, soit pour les cas maladifs dans lesquels ils peuvent être utiles.

Tout ce que nous avons dit jusqu'ici peut s'appliquer aux variétés de framboisier dont nous allons faire mention.

1.° Framboisier a fruits rouges.

Celui-ci n'est autre chose que le framboisier des bois, transporté dans nos jardins, et perfectionné par la culture : il donne des fruits en grande quantité, qui sont plus ou moins gros, d'un rouge clair, rendu un peu moins vif par le duvet blanchâtre qui recouvre leur surface. Ils sont, ainsi que les suivans, très-succulens, et, à la maturité parfaite, on peut, avec un léger effort, enlever tous les grains réunis formant la baie autour du support conique, lequel reste adhérent au calice.

2.° Framboisier a fruits blancs.

Cette variété ne diffère de la première que par la couleur blanche de ses fruits, qui aussi, ont souvent un peu moins de parfum. Mais nous possédons (M. Noisette) une nouvelle variété à fruits blancs, tirant un peu sur l'ambre, beaucoup plus gros, et qui mérite la préférence sur la variété connue.

3.° Framboisier des deux saisons.

Dans celle-ci les tiges fleurissent en partie dans l'automne de l'année même de leur naissance, et le reste des tiges nouvelles au printemps suivant; en sorte qu'elle a un grand avantage sur les précédentes, celui de donner deux fois du fruit chaque année. Mais un autre avantage que peut procurer ce framboisier, c'est qu'en rabattant à quinze ou dix-huit pouces, dans leur partie supérieure, les branches qui ont donné du fruit à l'automne, leur végétation est ranimée de manière à ce qu'on les voit fleurir à la fin du printemps suivant, et qu'elles donnent du fruit pendant l'été. On voit donc qu'en employant ce moyen sur quelques pieds, et en abandonnant les autres à leurs propres forces, on peut se procurer des framboises pendant toute la belle saison.

4.° Framboisier a gros fruits rouges.

Cette variété, que M. Noisette a tirée de Hollande, il y a quatorze ans, lui a servi à produire une autre variété, qui nous paroît mériter un article particulier; c'est le suivant.

5.° Framboisier a gros fruits couleur de chair.

Indépendamment de cette couleur, les framboises produites par cet arbrisseau,

sont pourvues de qualités qui les rendent bien supérieures à tout ce que la culture avoit obtenu des autres variétés. La saveur en est délicieuse, la grosseur remarquable, et la fécondité telle, qu'on en obtient le double de ce que produisent les autres framboisiers. C'est à cause de tous ces avantages qu'en Angleterre on le cultive de préférence aux autres. Il s'élève au moins deux fois aussi haut que le framboisier ordinaire ; il supporte aussi beaucoup mieux la chaleur, et demande, dans la culture, une terre substantielle et fraîche. Mais il faut avoir égard, en le plantant, à sa grande dimension, et ne point en placer les sujets à moins de trois pieds de distance les uns des autres, afin qu'ils puissent s'étendre suffisamment; on a soin aussi de les soutenir au moyen d'échalas de six à sept pieds de haut.

GROSEILLER.

RIBES.

Pentandrie Monogynie, Lin. Famille des cactes, Juss.

Genre appartenant presqu'autant aux saxifrages qu'aux cactiers, et qui semble tenir, par ses caractères, le milieu entre les deux familles. Il est composé de petits arbrisseaux épineux ou non épineux, à feuilles alternes, simples, ou lobées-incisées, et à fleurs petites peu colorées, solitaires, ou disposées en grappes; ces fleurs paraissent presqu'en même temps que les feuilles, et leurs caractères communs sont, un calice supérieur, tubulé, ventru, d'une seule pièce, à cinq divisions corolliformes, allongées, ouvertes ou roulées en dehors; une corole de cinq pétales, petites, droites, et attachées sur le calice, ainsi que cinq étamines, au moins aussi longues que les pétales, et terminées par des anthères ovales et sillonnées; enfin un style à deux stygmates obtus, sur un ovaire qui devient une baie arrondie, ombiliquée, polysperme, et dont les graines sont rangées sur deux rangs à la parois interne, dans une pulpe succulente, blanche ou diversement colorée, ainsi que la peau extérieure de la baie.

Histoire et Culture.

L'histoire ne nous fournit aucun fait sur le groseiller, et les érudits doutent que les plantes désignées par les anciens botanistes, sous le nom de *ribes*, soient exactement les mêmes que nos groseillers. La première trace certaine de connaissances sur les fruits de ces arbrisseaux, devenus si intéressans pour nous, ne remontent pas plus haut que le dix-septième siècle. Dans un ouvrage cité par Legrand d'Aussi, et qui fut publié en 1665, on fait déjà mention de huit espèces de groseilles. Aujourdhui, on connaît une trentaine d'espèces de groseillers, et il n'est pas douteux que la culture ne doive les multiplier encore.

Cette

Cette culture est très-simple, et aussi très-aisée ; cela est facile à concevoir, lorsque l'on pense que la nature fait croître naturellement les groseillers dans les lieux les plus incultes, dans les haies, les bois, dans les endroits ombragés, et même sur les rochers alpins, et que, dans ces positions, ils profitent, bien et portent d'assez beaux fruits Ils croissent donc dans tous les terreins et presque dans toutes les expositions; ils ne craignent pas le froid, et n'ont pas besoin d'abri. Cependant il arrive souvent que dans des terres trop légères, et dans une exposition trop ouverte, soit au vent, soit aux rayons du soleil, ils languissent, perdent leurs feuilles, et ne produisent que des fruits petits, peu succulens, et très-acides. Au contraire, dans une terre douce, fraîche et sableuse, leurs fruits acquièrent plus de volume, sont plus doux et plus sucrés.

Les groseillers se plantent ordinairement dans les plates-bandes d'un potager, alternativement, soit avec des pommiers, soit avec des poiriers. On leur donne la forme d'un petit buisson arrondi, en les tondant chaque années à la serpette, ou avec des ciseaux. Placés de cette manière, ils profitent des labours que l'on fait pour les poiriers et les pommiers; ils n'en ont pas besoin d'autres pour donner une grande abondance de fruits, parce qu'ils sont naturellement très-fertiles. Mais ils en donneraient davantage encore, qui seraient plus beaux et de meilleure qualité, si au lieu de les tenir en buissons réguliers, on avait soin d'en étendre les branches, afin de les faire jouir de plus d'air et de soleil.

Le groseiller pousse chaque année plusieurs scions de sa souche; on choisit les plus beaux et les plus forts pour remplacer les tiges usées, et l'on supprime les autres pour que les premiers profitent mieux. Toutefois l'on est plus certain encore d'obtenir de bons et de gros fruits chaque année, si l'on a soin de tenir le centre du groseiller vide, ce qui revient au précepte que nous avons déjà indiqué plus haut, d'augmenter la surface du végétal le plus possible.

Tout ce qui est relatif à la taille du groseiller, consiste à le décharger de son bois mort ou inutile, et à couper à deux ou trois pouces de longueur ses bourgeons terminaux, aussitôt qu'il a atteint la hauteur que l'on juge convenable de lui laissser prendre, et c'est ordinairement celle de trois ou quatre pieds.

Il est d'autres manières de diriger le groseiller, par rapport à la forme que l'on veut lui donner. Par exemple, on peut l'élever en tête, comme un rosier sur églantier, ou l'on peut l'établir en palissade le long d'un mur. De cette dernière manière, si l'on veut hâter la maturité de son fruit, on choisira l'exposition du midi, tandis qu'il suffira pour la retarder de le placer au nord. Dans tous les cas, les groseilles mûres peuvent rester long-temps sur l'arbre sans inconvéniens, et même sans que les oiseaux les attaquent, si ce n'est très-rarement; mais lorsqu'elles sont parvenues à leur maturité, on ne peut les laisser exposées au soleil sans les voir se dessécher, et l'on ne prévient cet inconvénient qu'en les défendant de ses rayons, au moyen de quelques légers paillassons, si l'on ne veut pas les cueillir.

La multiplication des groseillers se fait par drageons, et par éclats enracinés, que l'on prend aux vieux pieds et que l'on plante aussitôt en place; ils reprennent facilement, et donnent bientôt des fruits

qui sont ordinairement plus gros que les derniers du vieux pied qui les a fournis ; c'est pourquoi il est nécessaire de renouveler les groseillers trop vieux, et qui deviennent mousseux. On peut employer aussi avec succès les boutures, soit en automne, soit en hiver ; quant à la multiplication par la graine, c'est un moyen tellement lent qu'on n'y a recours que lorsqu'il est impossible de s'en procurer d'autres, bien que ce soit la voie la plus sûre pour obtenir de nouvelles variétés.

Usages.

Quoique les fruits du groseiller possèdent, en général, des qualités analogues, il serait cependant difficile de ne point établir quelques distinctions entre certaines espèces, sous le rapport des propriétés. Ainsi, d'après cette considération, notre article des usages se trouve naturellement divisé en trois parties, qui auront pour objet les groseilles à maquereaux, le cassis et les groseilles communes. Nous en parlerons dans l'ordre inverse, où je les énonce ici, c'est-à-dire, dans l'ordre de leur importance, comme fruits.

Les groseilles communes, rouges ou blanches, se présentent donc les premières. Leur principale qualité est sans contredit l'acidité, et elle est plus marquée dans les rouges que dans les blanches, et encore plus dans les espèces sauvages que dans celles adoucies, en quelque sorte, par la culture. Cette acidité de la groseille réside essentiellement, d'après les expériences chimiques les plus récentes, dans un mélange de l'acide malique, que nous retrouverons plus particulièrement dans les pommes, et de l'acide citrique, lequel, comme on sait, est contenu en si grande abondance dans le citron. La seconde substance que la saveur de la groseille fait apercevoir, c'est la matière sucrée ; elle n'y est pas en grande abondance, mais en quantité suffisante cependant pour que le suc de groseille fournisse, par la fermentation, du vin et de l'alcool ; or l'on sait que le sucre, dans les végétaux, est le principe de toute fermentation qui produit ces deux liqueurs. Enfin, ces deux substances sont contenues dans une troisième bien plus abondante encore, c'est la gelée. Elle contribue avec la seconde à adoucir ce que la première aurait de trop acide, et contribue ainsi, par une heureuse association de qualités différentes, à produire dans le fruit qui nous occupe, cette excellente saveur, en même temps acidule et sucrée, que tout le monde aime à y trouver. Je ne parle pas de la matière colorante qui entre aussi dans la composition des groseilles, parce qu'elle n'est pour rien dans leurs propriétés comme fruits, ni de leur arome, puisqu'elles sont tout-à-fait inodores.

Il résulte de cette composition que les groseilles jouissent de deux propriétés remarquables : elles sont rafraîchissantes par leur acide, et nourrissantes par le sucre, et sur-tout par la gelée qu'elles contiennent. Par la première de ces propriétés, elles sont utiles en médecine dans toutes les affections inflammatoires bilieuses, les fièvres putrides malignes, les typhus ; dans les inflammations de la peau avec fièvre, les dévoiemens avec irritation, la dissenterie, les inflammations des voies urinaires, et tous les cas où les acides végétaux conviennent. Elles sont sur-tout utiles pendant les fortes chaleurs, aux personnes d'un tempérament bilieux, inflammatoire, affectées de scorbut, d'affections de la peau, d'obstructions de ventre, etc. Quant à

la seconde propriété, c'est par elle qu'elles sont recommandables comme aliment, et, sous ce rapport, elles sont plus souvent employées que sous le premier; mais il ne faut point oublier, pour se faire une idée exacte de l'action de ces fruits, que ces deux propriétés s'y trouvent confondues, de même que les élémens de leur composition, et qu'ils ne sauraient être employés en médecine comme rafraîchissant, à cause de leur acide, sans nourrir par leurs parties nutritives; de même qu'on ne peut espérer de les employer comme aliment, à cause de leur gelatine végétale, sans obtenir l'effet rafraîchissant qui en est inséparable par la présence de l'acide.

De tout cela suit donc que la groseille est un aliment médicamenteux, qui nourrit peu, et rafraîchit beaucoup; il convient dans le régime des maladies chroniques, dans les convalescences des maladies aigues, mais cet aliment ne produisant pas une action excistante assez forte des organes digestiques, ne doit pas être mangé en trop grande quantité, sur-tout chez les individus dont la digestion est languissante, qui ne font pas d'exercice, les femmes pâles, faibles, nerveuses, les vieillards, les scrophuleux, et dans les temps froids et humides.

Toutefois il ne faut pas perdre de vue que tout ce qui a été dit jusqu'ici doit s'entendre des groseilles, telles que la nature nous les offre; elles sont cependant susceptibles de nombreuses préparations destinées toutes ou à les conserver, ou à en rendre la saveur plus agréable. Nous ferons sur toutes une remarque générale, c'est que plus ces préparations sont faibles, moins elles sont composées, et plus les groseilles conservent de leur acidité et de leur propriété rafraîchissante; au contraire, plus les préparations en sont compliquées, longues, la cuisson forte, et la quantité de sucre ou de substance aromatique, ou autres qu'on y emploie, considérable, plus elles sont nourrissantes, et moins elles rafraîchissent. Il en résulte que leur suc étendu dans l'eau est une véritable tisane, même chez le limonadier; tandis que ce même suc cuit avec une certaine quantité de sucre, forme une confiture qui est un aliment même chez l'apothicaire. D'après cela, je n'ai plus besoin que de nommer les principales préparations de la groseille, dont presque tout le monde a la recette, et chacun en appréciera les effets. Ainsi, le sirop tient le premier rang pour former une boisson agréable par son mélange avec l'eau. Les gelées sont trop variées, pour que je les indique toutes. Les moins communes sont les gelées en grappes, parmi lesquelles on cite celle de Bar, parce que les pépins sont enlevés de chaques grains, ce qui les rend beaucoup plus agréables à manger. On fait aussi avec la groseille des confitures solides, des glaces, des sorbets, etc.; mais ce qui est moins connu, c'est la conservation du suc de ces excellens fruits, sans le secours du sucre, et conséquemment avec beaucoup moins de dépenses, ou au moins d'avance de fonds. Le meilleur procédé consiste à mettre les groseilles chauffer dans une bassine; après un bouillon le suc s'en extrait. On le fait passer par un tamis et on le verse dans des bouteilles dont on a soin de bien ficeler le bouchon; on les entoure de foin, et on les place dans un chaudron avec de l'eau jusqu'au goulot, et après avoir fait bouillir quelques bouillons, on laisse refroidir l'eau avant de les retirer. On les descend à la cave, où on les place dans les trous d'une planche à

bouteille, le goulot en bas. Ce suc peut se conserver ainsi pendant plusieurs années, sans cesser d'être propre aux usages du suc récent; on peut en faire beaucoup de préparations, en y ajoutant du sucre, des aromates, etc.

Les groseilles noires ou *Cassis*, sont d'un usage beaucoup moins étendu, probablement parce qu'elles ont des qualités beaucoup moins agréables; elles sont moins acidules, moins sucrées, ou au moins ces saveurs, qui résident dans le suc noir qu'elles contiennent, sont tellement couvertes par la saveur et l'arome particuliers de l'huile essentielle contenue dans l'enveloppe, que beaucoup de personnes ne peuvent les manger sans répugnance. Il résulte aussi de la présence de cette huile, que le cassis a une action tonique qui, en passant dans les liqueurs qu'on en prépare, leur donne la propriété stomachique qu'on leur attribue. Aussi le suc de cassis, obtenu sans pression, se rapproche-t-il beaucoup de celui des groseilles communes, tandis que ce même suc ayant fermenté, ou ayant subit une préparation quelconque, avec l'écorce des baies, acquiert une action légèrement excitante et tonique, et principalement si on l'unit au vin ou à l'eau-de-vie.

Le suc de cassis ne se prend pas en gelée comme celui des groseilles; il en est de même du suc des groseilles à maquereaux. Celles-ci se présentent dans deux états différens, relativement à leur usage, comme aliment. Ou on les emploie avant leur maturité, et alors elles sont excessivement acides et astringentes; elles peuvent remplacer le verjus; on en entoure les maquereaux pour les cuire, on les confit; on en fait des pâtisseries, etc.; ou elles sont employées après la maturité, et elles sont dans cet état, purement alimentaires, nullement acides, à peine savoureuses, seulement un peu sucrées et douçeâtres; elles ne produisent que l'effet laxatif, lorsqu'on en mange beaucoup, mais on les consomme le plus souvent crûes sans préparations, et elles sont, en général peu recherchées.

D'après les détails dans lesquels nous venons d'entrer, il nous reste peu de chose à dire sur les espèces et les variétés du groseiller, relativement à ses fruits. Nous en indiquerons seulement quelques-unes, et nous ne ferons qu'énumérer les autres.

§. 1. Groseillers a grappes.

Parmi ceux-ci, il y en a plusieurs, dont les fruits dégénérés sont si petits et si acides, qu'ils ne valent pas la peine que donnerait leur culture. On peut les négliger entièrement, et si l'on n'a en vue que d'obtenir de bons fruits, on peut s'en tenir à la culture de ceux dont nous allons parler.

1.° Groseiller a gros fruits rouges.

C'est un arbrisseau très-rameux, remarquable par une végétation très-vigoureuse, et par la grosseur de ses bourgeons; il est muni de quelques épines sur une écorce brune cendrée, et de feuilles un peu échancrées à l'attache des pétioles, divisées en trois ou cinq lobes dentés, pubescentes, dans l'état sauvage, et que la culture rend glabres. Mais ce qui distingue sur-tout ce groseiller, c'est la grosseur des belles grappes de ses fruits, dont chaque grain a souvent jusqu'à cinq lignes de diamètre, dont la belle couleur rouge plus ou moins foncée et transparente, charme l'œil autant que l'agréable acidité de sa saveur flatte le goût, lorsque cette acidité est tempérée, à la matu-

rité parfaite, par quelque chose de vineux et de sucré.

2.° Groseiller a fruits couleur de chair.

Cette variété mérite en effet le nom sous lequel on la connaît, par ses fruits couleur de chair. Malgré cette couleur, qui est très-agréable, ils sont cependant moins recherchés que ceux de la précédente, probablement parce qu'ils sont un peu moins gros, et peut-être aussi un peu moins savoureux.

3.° Groseiller a fruits blancs.

Celui-ci a deux sous-variétés, dont l'une a les fruits plus gros que l'autre. On doit préférer la première, sous tous les rapports. Ses grains sont d'une belle grosseur, transparens et d'un blanc très-agréable, imitant assez bien celui des perles, ce qui les a fait nommer groseilles *perlées*.

4.° Groseiller a fruits noirs.
Cassis.

Toutes les parties de cette espèce ont une odeur forte et peu agréable. Elle consiste en un arbrisseau de quatre à six pieds de haut, muni d'un feuillage épais et plus rembruni que les précédens. Ses feuilles sont larges et remarquables en ce que le dessous, un peu pubescent, est marqué de points jaunâtres et résineux. Ce sont des glandes qui se retrouvent aussi sous les écailles de ses bourgeons; elles contiennent une huile essentielle semblable à celle dont nous avons fait mention en parlant de l'écorce des fruits. Ceux-ci sont disposés en longues grappes munies de bractées à leur base, et ils sont en général aussi gros que les groseilles les plus volumineuses des espèces précédentes.

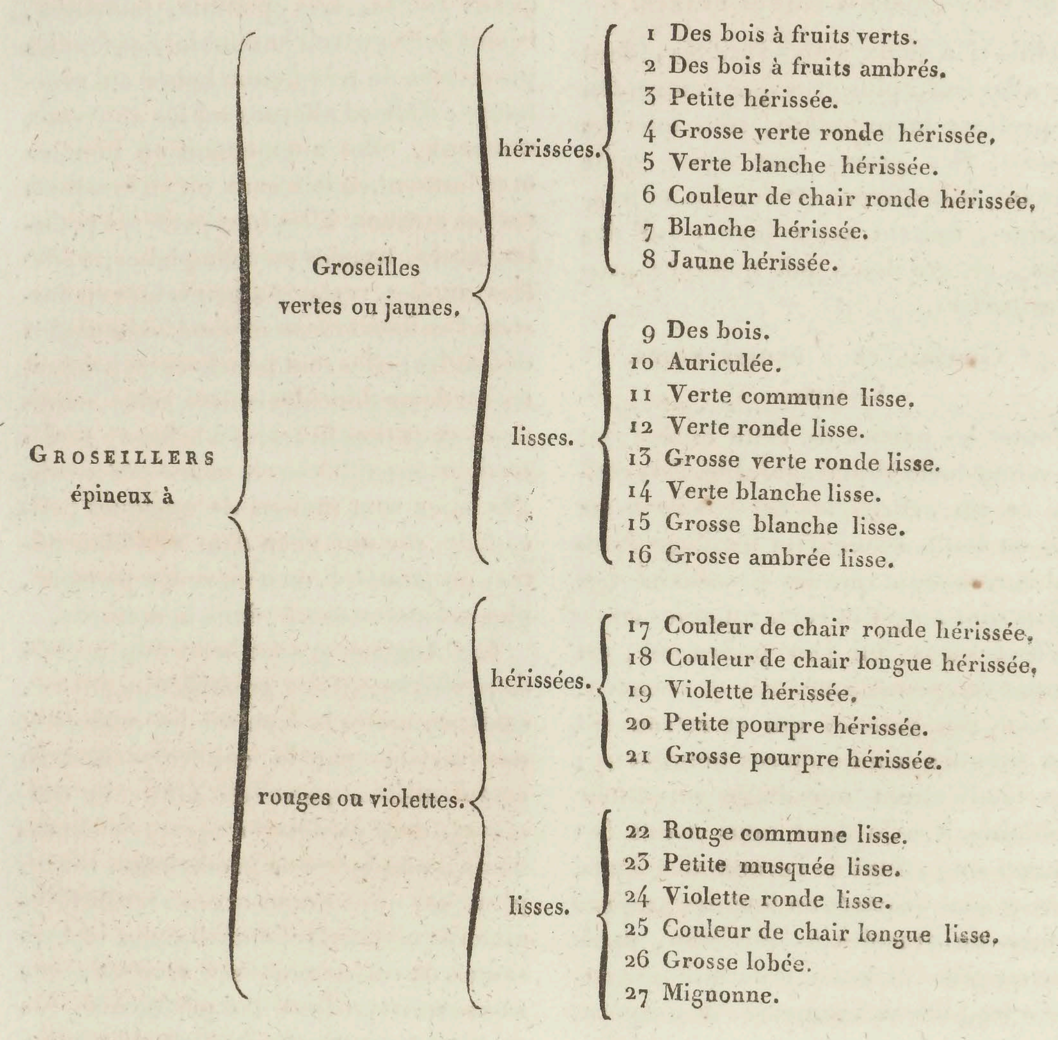
§. 2. Groseillers épineux.

Ces groseillers se distinguent de ceux à grappes par leur port; ils forment un buisson touffu, au moyen de tiges nombreuses, armées d'aiguillons très-piquans; ils s'en distinguent encore par des fruits beaucoup plus gros, solitaires ou geminés.

Parmi ces groseillers, le plus important est communément appelé groseiller à maquereaux, c'est un petit arbrisseau à rameaux droits munis à leur base de piquans roides, très-pointus, jaunâtres, réunis deux ou trois ensemble. Les feuilles paroissent de très-bonne heure au printemps; d'abord alternes sur les nouveaux rameaux, elles augmentent en nombre et se forment en faisceaux ou en bouquets sur les anciens. Elles sont petites, à pétioles velues, ternées ou à cinq lobes, crénelées, molles, vertes, un peu velues en dessous. Les fleurs naissent dans les bouquets de feuilles; elles sont penchées ou pendantes sur des pédoncules courts, velus, munis de deux petites bractées à la base, seules ou deux ensemble sur le même pédoncule. Les baies sont munies de quelques poils caducs, sur une peau d'un vert blanchâtre, ou jaunâtre, ou d'un rouge pourpre, plus ou moins foncé, dans la maturité.

Les Anglais se sont beaucoup occupé de perfectionner les groseillers épineux, et d'augmenter le nombre des espèces et des variétés par la culture; aussi en comptent-ils aujourd'hui plusieurs centaines, dont quelques-uns rapportent des fruits d'une grosseur prodigieuse. Depuis plusieurs années nous avons reçu de l'Angleterre et de la Hollande les plus intéressantes de ces nombreuses variétés, que nous cultivons dans nos pépinières, rue du faubourg Saint-Jacques. Il y en a

dont les fruits sont ronds, ovales, allongés; d'autres sont lisses ou hérissées; ceux-là sont blancs, ou jaunes, ceux-ci rouges, violets, etc.; et enfin, on en trouve de toutes les grosseurs. M. Poiteau, dont nous avons déjà eu occasion de citer le nom, a étudié cette nombreuse collection, et y a reconnu vingt-sept variétés bien distinctes, qu'il a cru devoir caractériser par des dénominations tirées des fruits, et qu'il a ensuite classées et distribuées comme on peut le voir dans le tableau par lequel nous terminons cet article. Mais depuis que ce tableau a été fait, nous avons encore obtenu, au moyen des graines, plusieurs nouvelles variétés qui paroissent intéressantes, et qui pourroient y trouver place. Toutefois pour suivre le plan sur lequel a été commencé cet ouvrage, et ne faire mention que des principales espèces et variétés des fruits, nous croyons pouvoir ne pas lui donner plus d'étendue, persuadés, comme nous le sommes, que peu de nos lecteurs connoissent toutes celles dont notre tableau fait mention.



GROSEILLERS épineux à	Groseilles vertes ou jaunes.	hérissées.	1 Des bois à fruits verts.
			2 Des bois à fruits ambrés.
			3 Petite hérissée.
			4 Grosse verte ronde hérissée.
			5 Verte blanche hérissée.
			6 Couleur de chair ronde hérissée.
			7 Blanche hérissée.
			8 Jaune hérissée.
		lisses.	9 Des bois.
			10 Auriculée.
			11 Verte commune lisse.
			12 Verte ronde lisse.
			13 Grosse verte ronde lisse.
			14 Verte blanche lisse.
			15 Grosse blanche lisse.
			16 Grosse ambrée lisse.
	rouges ou violettes.	hérissées.	17 Couleur de chair ronde hérissée.
			18 Couleur de chair longue hérissée.
			19 Violette hérissée.
			20 Petite pourpre hérissée.
			21 Grosse pourpre hérissée.
		lisses.	22 Rouge commune lisse.
			23 Petite musquée lisse.
			24 Violette ronde lisse.
			25 Couleur de chair longue lisse.
			26 Grosse lobée.
			27 Mignonne.



MURIER.

MORUS.

Monœcie tétrandrie, Lin. Famille des urticées Juss.

GENRE qui se rapproche beaucoup du figuier, à fleurs incomplètes monoïques, et plus rarement dioïques, qui comprend des arbres lactescens, à feuilles simples, alternes, quelquefois opposées, toujours stipulées, larges, très-variées par des découpures en lobes inégaux plus ou moins nombreux. Les fleurs sont réunies en chatons solitaires, axillaires, oblongs ou ovoïdes. Dans les fleurs *mâles* le calice a quatre découpures ovales concaves; point de corolle, et entre chaque division du calice une étamine un peu plus longue que ces divisions, à filament droit et sabulé. Dans les fleurs *femelles* le calice ne diffère qu'en ce que ses quatre divisions sont persistantes, arrondies à leur sommet, et que les deux plus extérieures se rabattent; elles manquent de corolle et d'étamines, et sont constituées par un ovaire cordiforme, surmonté de deux styles sabulés, rudes, longs, réfléchis, et terminés chacun par deux stigmates simples. Quand cet ovaire est fécondé chaque calice devient une baie charnue, succulente, contenant une graine ovale, et l'assemblage de toutes ces baies, sur le chaton, forme le fruit ou *la mûre* dont la forme globuleuse ou ovale, la grosseur variable, l'inégalité de sa surface, diversement colorée, lui donnent de la ressemblance avec la framboise.

Histoire.

Si le mûrier présentoit autant d'intérêt à cause de ses fruits qu'il en offre à notre industrie manufacturière par ses feuilles, nous croirions devoir faire des recherches minutieuses pour transmettre à nos lecteurs les moindres détails sur l'histoire de cet arbre précieux. Et, d'un autre côté, en bornant les recherches relatives au mûrier à ce qui a trait à ses fruits, l'histoire en seroit si récente et si peu curieuse, que nous croyons bien faire de prendre un milieu entre ces deux extrêmes, en plaçant ici un extrait d'un mémoire de Duvaure sur cet objet.

En réunissant tout ce que les auteurs anciens et modernes ont transmis sur l'origine du mûrier, il paroît incontestable que les Chinois sont le premier peuple qui ait cultivé ce beau végétal, et élevé le vers à soie. De chez eux la culture de cet arbre a passé en Perse, et de-là dans les îles de l'Archipel, sous l'empereur Justinien. Des moines portèrent dans la Grèce les semences du mûrier, et successivement les œufs de l'insecte qu'il nourrit. Environ vers l'an 1440, on commença

à cultiver cet arbre en Sicile et en Italie; et sous Charles VII, quelques pieds seulement en furent apportés en France. Plusieurs seigneurs qui avoient suivi Charles VIII dans les guerres d'Italie, en 1494, en transportèrent de Sicile plusieurs pieds en Provence, et surtout dans le voisinage de Montélimart. Charles VIII créa des pépinières, il en fit distribuer les arbres dans les provinces, et accorda une faveur et une protection distinguée aux manufactures de soieries de Lyon et de Tours. Henri IV s'occupa également de multiplier les mûriers; il établit aussi des pépinières.

Sous Louis XIII cette partie de l'agriculture fut négligée : sous Louis XIV, Colbert, qui pensoit que la prospérité d'un état étoit dans le commerce, comprit tout l'avantage qu'on pouvoit retirer du mûrier; il rétablit les pépinières, il distribua les pieds qu'on en retirait, on les fit planter aux frais de l'Etat, sur les berges des chemins. Ce procédé, aussi généreux que violent, ne plut pas aux habitans de la campagne, parce qu'il allait contre les lois de la propriété; de sorte que ces plantations périssoient annuellement. On fut forcé d'avoir recours à des moyens plus efficaces, et surtout moins arbitraires; on promit et on paya exactement 24 sous par pieds d'arbres qui substiteroit trois ans après la plantation; et ce moyen réussit. Ce fut ainsi que le Languedoc, la Provence, le Dauphiné, le Vivarais, le Lyonnais, la Gascogne, la Saintonge et la Touraine furent plantés de mûriers.

Louis XV ne perdit point de vue l'objet important qui avoit occupé son prédécesseur. Des pépinières furent également établies dans plusieurs provinces, particulièrement en 1745, sous M. Lenain, intendant du Poitou, en 1756, en Gascogne, sous M. de Ligny intendant. Ceux de Tours, de Montauban et de Grenoble imitèrent les premiers : les arbres de ces pépinières furent gratuitement distribués.

Telle est en abrégé l'histoire du mûrier, et il est facile de voir dans ce peu de faits que sa culture a toujours eu principalement pour but la production de la soie. On peut même dire, avec Legrand d'Aussi, qu'on n'a commencé en France à estimer cet arbre que quand on y a élevé des vers à soie.

Culture.

Ce seroit sortir des bornes que nous prescrit la nature de cet ouvrage, qui ne doit avoir pour objet que la connoissance des fruits et des objets qui y ont rapport, si nous étendions nos préceptes à d'autres espèces de mûriers que celle qui produit des fruits bons à manger. Tout ce qui a rapport à la prospérité du mûrier blanc dans les pays méridionaux, tout ce qui est propre à augmenter la perfection des feuilles, à leur donner les qualités nécessaires à la production d'une plus belle soie, sont autant d'objets qui seroient au moins superflus ici. Nous nous bornerons à indiquer quelques règles sur la culture du mûrier noir, seule espèce avec quelques-unes de ses variétés dont les fruits soient mangeables.

Le mûrier noir peut se multiplier de semences, de boutures et de marcottes, au printemps. Mais le dernier moyen étant beaucoup plus prompt que les autres, on y a plus souvent recours. Cependant il seroit à désirer que l'on fît quelquefois des semis du murier noir, parce que ce moyen

moyen est le seul qui puisse faire obtenir des variétés.

Quoi qu'il en soit, on ne doit transplanter cet arbre que quand sa tige a acquis deux pouces et demi à quatre pouces de circonférence. On le place dans un terrain substantiel, mais pas trop fort, et tel, par exemple, que celui des marais de Paris, où il devient très-beau. On le relègue ordinairement dans les basses-cours, où il vient bien aussi, de même que dans les terrains mêlés de décombres; il est tellement vigoureux, qu'il n'est pas d'exposition qui lui soit absolument contraire, cependant il se trouve beaucoup mieux à l'abri des vents du nord, et sous l'influence d'un soleil modéré.

On applique assez rarement la greffe à la culture du mûrier noir, bien qu'il puisse être greffé en fente au printemps sur le murier blanc. Il ne faut pas le tailler, on doit seulement lui couper le bois mort. Ses branches sont très-flexibles et susceptibles de beaucoup s'étendre, de manière qu'en les dirigeant convenablement, on peut leur faire recouvrir des parties de bâtimens plus ou moins grandes. Au reste, cet arbre n'a, pour ainsi dire, besoin d'aucune culture, seulement on peut en extraire les menues branches lorsqu'elles sont trop multipliées, parce que, dans ce cas, les fruits restent en quelque sorte étouffés; tandis qu'au moyen de cette précaution, ils ont plus d'air et de lumière, et deviennent plus gros et meilleurs. C'est à cela qu'on doit borner les soins nécessaires à la culture du mûrier, quand on n'a pas d'autre objet que la production des mûres.

Usages.

Comme nous avons déjà eu occasion d'en faire la remarque, le mûrier qui fournit les meilleurs fruits n'est pas, à beaucoup près, le plus utile. Le mûrier blanc, cette source de richesse pour tant de contrées, ne produit que des fruits petits, blanchâtres, d'une saveur fade et désagréable. On les donne aux bestiaux, ou, à leur maturité, on les écrase dans un tonneau pour en faire, par la fermentation, une liqueur vineuse, qui, étant convertie en vinaigre, compense difficilement les frais ou les peines qu'elle a occasionnés; car il faut remarquer que pour se servir des fruits, il faut faire le sacrifice des feuilles qu'on ne doit pas récolter dans ce cas.

Les mûres noires, au contraire, lorsqu'elles sont à leur maturité sont très-grosses, douces, d'un parfum agréable, et d'une saveur sucrée et fraîche. Beaucoup de personnes les aiment; cependant elles ne sont pas très-communes sur les tables, peut-être à cause de la grande quantité de suc noir qu'elles laissent trop facilement échapper, et qui tachent les vêtemens, si l'on n'a pas la plus grande attention en les mangeant. On ne peut même y toucher avec les doigts sans les imprégner de taches difficiles à enlever; aussi les voit-on plus souvent dans les mains du peuple et dans les campagnes, que dans les repas de nos cités, d'où l'élégance de la mise doit les exclure.

Au reste, il faut convenir que ces fruits, qui sont nourrissans et rafraîchissans à la manière des groseilles, des fraises et des framboises, ne présentent pas, sur ces dernières, un avantage qui compense les inconvéniens dont nous parlons; on doit même avouer qu'ils leur sont inférieurs en agrémens, ce qui justifie le peu de faveur qu'ils obtiennent, en comparaison des fraises ou des groseilles, par exemple.

Mais si les mûres noires ne sont pas d'un usage très-commun comme aliment, il n'en est pas de même à titre de médicament lorsqu'on les a converties en sirop. Le sirop de mûres est généralement connu, et c'est, pour ainsi dire, le remède banal, autant des gens du monde que du peuple, dans les maladies de la gorge, les inflammations des amygdales, les irritations catarrhales de la poitrine ; et, en effet, ce sirop est convenable pour sucrer les tisanes et les gargarismes dans ces divers cas. Mais il n'a pas de propriétés qui doivent le faire préférer aux sirops de groseilles ou de framboises, et il n'agit, ainsi que ces derniers, que par l'acide qu'il contient; car il ne faut pas oublier, lorsqu'on l'emploie, que ce sirop n'est pas préparé avec des mûres noires, douces et sucrées, mais bien avec ces fruits avant leur maturité, lorsqu'ils sont encore rougeâtres, fermes, et pourvus d'un acide qui se convertit en sucre un peu plus tard lorsqu'ils sont mûrs. En sorte que le sirop est astringent, tandis que les fruits à leur maturité le sont très-peu, et peuvent entrer dans le régime des malades et des convalescens, dans les mêmes circonstances que les fraises ou les framboises.

Murier noir.

D'après ce que nous avons dit du genre mûrier, la description de cette espèce sera très-courte. C'est un arbre d'une plus grande dimension que les autres espèces, puisqu'il s'élève souvent jusqu'à trente ou quarante pieds; il est irrégulier et à large cîme par des branches longues et entrelacées. Son écorce est grise et plus mince que celle du mûrier blanc; ses feuilles sont si nombreuses qu'elles forment une ombre épaisse; elles sont plus grandes, plus fermes que dans le mûrier blanc, pétiolées, cordiformes, pointues, dentées, le plus souvent entières, quelquefois lobées, d'un vert sombre, rudes au toucher, et pubescentes en dessous. Quant aux fleurs elles ne présensentent rien de particulier, seulement elles sont ordinairement toutes mâles sur certains pieds, et toutes femelles sur d'autres; quelquefois elles sont réunies sur le même. Mais ce qui distingue, ou caractérise le mûrier dont nous parlons, ce sont les fruits, ou mûres. Elles sont plus grosses, plus allongées que dans les autres espèces, plus succulentes, toujours noires à la maturité, et formées de grains nombreux tellement serrés les uns contre les autres qu'ils semblent réunis. On préfère cultiver les individus qui ne portent que des fleurs femelles, parce que les fruits qu'ils produisent n'ont point de graines, et sont plus agréables à manger, sous ce rapport, que les autres.

Le mûrier noir a plusieurs variétés qui ne nous paroissent pas différer de l'espèce principale par des caractères d'un assez grand intérêt pour que nous entrions dans aucuns détails à leur égard. La seule qui se distingue véritablement a les fruits plus petits, un peu roussâtres, et d'une saveur acide moins agréable que celle des mûres ordinaires; aussi multiplie-t-on peu l'arbre qui les produit, et est-il assez rare.

Parmi les autres espèces de mûriers qui fournissent des fruits assez bons pour servir comme aliment, nous citerons, seulement pour en faire connoître les noms, le mûrier *rouge du Canada*, dont les fruits sont assez gros et très-bons; le mûrier *blanc d'Espagne à gros fruits*, qui, sous le rapport de ses fruits n'est pas sans intérêt.



NOISETIER.

CORYLUS.

Monœcie Monadelphie, LIN. Famille des amentacées, JUSS.

GENRE composé de petits arbres et arbrisseaux de différentes dimensions, indigènes ou étrangers, à feuilles simples et alternes, et à fleurs monoïques, c'est-à-dire incomplètes, les mâles et les femelles distinctes sur des chatons séparés, mais réunies sur les mêmes individus. Tous les noisetiers ont pour caractères communs des fleurs *mâles* disposées en chaton à l'extrémité des rameaux, et ces chatons se composent d'écailles trifides au sommet; chaque écaille constitue le calice de la fleur, et soutient à sa base huit étamines courtes, à anthères dressées, ovales, oblongues; il n'y a point de corolle. Les fleurs *femelles* sont axillaires dans des boutons écailleux, elles ont pour calice et pour corolle, deux grandes lames foliacées, minces, coriaces, droites, déchirées inégalement aux bords. Ces deux lames aussi longues que le fruit, quand celui-ci est formé, sont si petites qu'on les voit à peine au moment de la floraison, et alors chaque fleur ne consiste que dans un petit ovaire presque rond, surmonté de deux styles pourpres, saillans, à stigmates en alène. Cet ovaire devient le fruit ou noix ovoïde, un peu pointue au sommet, tronquée à la base, contenant une et rarement deux graines, et recouverte en partie par les folioles caliciformes devenues très-grandes. Ce fruit est bien connu sous le nom de *noisette*.

HISTOIRE.

Le genre noisetier contient une espèce, et c'est la plus estimée, dont Pline nous a conservé l'origine. Il nous apprend que le *Corylus avellana*, avelinier, a été apporté du pays qu'on appelle aujourd'hui Natolie, dans la Turquie d'Asie, et qui a été si célèbre autrefois, sous le nom de royaume de Pont, après que le grand Mithridate eut illustré cette contrée, autant par l'éclat de ses qualités extraordinaires, que de ses grands crimes. On croit que de Pont l'arbrisseau dont nous parlons a passé dans la Campanie aux environs d'une ville appelée *Abella*, d'où les noisettes ont été désignées sous les noms de *Nuces avellanæ*, ce qui, sans doute, a amené en français le nom d'avelines. De ce pays l'avelinier a passé facilement dans le midi de la France, et déjà du temps d'Olivier de Serres toutes les avelines, qui se consommoient dans le royaume, se tiroient de Marseille et de la Provence. Aujourd'hui on en tire du même pays, et de l'Italie, qui sont préférables à celles d'Espagne et du Levant.

Quant aux noisettes communes qui

croissent dans nos bois, la connoissance n'en remonte pas aussi haut, bien que, dès le treizième siècle, elles aient été connues en France sous le nom de *noix de coudre;* on n'en fait pas encore un grand cas aujourd'hui, et, dans nos bois, elles sont, le plus souvent, abandonnées aux enfans et aux bêtes fauves.

Culture.

Puisque les noisettes dont on fait quelque cas sur nos tables ne croissent que dans les pays méridionaux, il en résulte que le noisetier des environs de Paris, et de la plus grande partie de la France, tient une bien petite place parmi les arbres fruitiers. Ce n'est pas que cet arbre n'y vienne très-bien; mais, comme nous l'avons déjà dit, les fruits en sont peu estimés. Aussi les arbrisseaux qui produisent les noisettes franches et les avelines sont-ils cultivés, dans quelques vergers, plutôt comme arbres d'agrément que pour tirer parti des fruits. Enfin il est encore quelques autres espèces étrangères que l'on fait figurer comme arbres d'agrément dans les jardins paysagés.

Toutes les espèces sont d'une culture facile. On les multiplie quelquefois en semant les graines, mais cette méthode ne mérite pas la préférence, parce que ses résultats sont trop long-temps à obtenir. Ce n'est qu'au bout de deux ou trois ans que les jeunes plants se développent, et ensuite ils font attendre les fruits pendant plusieurs années, encore, pour les avelines surtout, il n'en résulte jamais d'aussi bons fruits que de ceux qui ont été semés. Le plus souvent on se sert pour multiplier le noisetier du couchage, ou des drageons enracinés, que l'on sépare au mois de novembre. Au reste, par le dernier moyen, en même temps que les rejetons servent à la multiplication, leur arrachement chaque année est favorable à l'arbre principal dont ils altèrent le pied par leur grande abondance. Ces rejetons ne donnent de fruits qu'au bout de trois ou quatre ans. Enfin, on multiplie encore par marcottes qui reprennent assez facilement racine pour être transplantées dans l'année.

Les noisetiers viennent très-bien dans toutes sortes de terrains; on les voit prospérer parmi les décombres et dans les coins perdus et les plus éloignés des jardins. Aucune exposition ne lui nuit essentiellement, cependant il produit plus et croît mieux dans une exposition ombragée, du nord et du couchant, et dans une terre sablonneuse et humide, comme aux bords des ruisseaux. Il aime à avoir le pied frais et la tête au soleil : c'est pourquoi on le plante assez ordinairement avec succès le long d'un mur dans un fond humide, à l'exposition du nord, en sorte que sa tête, toujours rameuse et touffue, dépassant le mur, y reçoit l'air et la lumière.

Usages.

Les noisettes sont arrivées à leur maturité au commencement du mois d'août. Alors si l'on veut les conserver, il vaut mieux les faire tomber en secouant l'arbre, que de les cueillir à la main, parce que, par ce dernier moyen, on risque de les cueillir encore vertes, ou au moins incomplètement mûres, et alors leur amande se ride en séchant, et peut se détériorer. On évite ces inconvéniens en ne les récoltant qu'au mois de septembre, et avec la précaution que nous indiquons, ensuite on les laisse sécher en tas où elles achèvent de mûrir.

Les noisettes de nos bois sont douces,

un peu sucrées et assez agréables, mais avec peu de saveur ; aussi ne paroissent-elles point sur nos tables ; on va dans les bois les cueillir sur les arbres pour les manger aussitôt, et presque toujours alors elles sont prises avant la maturité. Dans cet état elles sont douces mucilagineuses, et ne contiennent pas d'huile. Au contraire, quand elles sont mûres, elles ont d'une manière plus prononcée la saveur de *noisette*. Il en est de même des noisettes franches avant la maturité ; mais comme celles-ci sont cultivées pour l'usage de nos tables, où elles paroissent souvent à la fin de la belle saison, on ne les cueille que lorsqu'elles sont mûres, et elles contiennent alors une certaine quantité d'huile. Cependant, quel qu'en soit l'état, il ne faut pas en manger en trop grande quantité, parce que, bien qu'elles nourrissent comme toutes les semences émulsives, elles ne sont pas moins difficiles à digérer, et il ne faut pas en charger l'estomac. Quand elles sont sèches, la pellicule qui recouvre l'amande excite dans la gorge un picotement qui produit la toux.

Il en est de même des avelines que nous trouvons plus souvent encore sur les tables avec ce qu'on appelle les *quatre mendians*. Elles ont une saveur agréable, contiennent plus d'huile, et ne sont pas moins indigestes. Nous n'entrerons dans aucun détail à l'égard de leurs propriétés, parce que tout ce que nous dirons des noix dans l'article suivant pourra leur être appliqué. Seulement nous ferons remarquer que l'huile qui en est tirée par expression, conserve la saveur du fruit, est douce, agréable, pourroit remplacer celle d'amandes douces, passe pour adoucir et unir la peau, rendre le teint plus agréable, et devroit, par conséquent, tenir sa place dans la toilette des dames. Elle entre dans la composition de quelques pommades cosmétiques.

Le bois de noisetier a des usages assez nombreux. Il fait un bon chauffage, et produit un charbon que l'on recherche pour la composition de la poudre à tirer. Sa flexibilité le rend propre à recevoir toutes les torsions que les vaniers font subir aux supports de leurs ouvrages. On en fait des cerceaux, et, quand il est gros, des échalats, etc. Enfin avec les feuilles on peut faire une forte décoction dans l'eau, qui a, dit-on, la propriété de chasser les punaises, mais sans détruire les œufs, et conséqemment sans prévenir la reproduction de ces insectes.

Nous ne parlerons que des deux seules espèces de noisetiers dont les fruits paroissent sur nos tables. Nous ne dirons rien du noisetier d'Amérique et de celui de Constantinople, dont les fruits sont petits, l'amande sèche et sans usage : on ne les cultive dans les jardins que comme arbres d'agrément.

Noisetier franc.

La noisette franche est fort allongée. Son involucre forme un long tube, resserré de manière à l'empêcher de sortir de cette sorte d'enveloppe, et de tomber aussitôt la maturité, comme dans les autres variétés ; elles est servie sur les tables avec cet accompagnement. Il y a des noisettes franches à pellicules rouges, et d'autres à pellicules blanches. Les premières plaisent davantage et sont plus recherchées, quoique les secondes soient également bonnes ; les unes et les autres ne le cèdent pas en bonnes qualités aux avelines, et sont peut-être préférables, au moins au goût de beaucoup de personnes.

Avelinier. *Pl.* 15.

Le noisetier qui porte des avelines devient moins grand et plus touffu que le noisetier franc : il est très-fertile. Les fruits sont munis d'un involucre grand, ouvert et jamais resserré à l'orifice comme dans l'espèce précédente. Aussi les avelines se trouvent-elles toujours nues dans le commerce; c'est ainsi qu'on les achète chez tous les épiciers à Paris. Elles sont grosses souvent anguleuses ou striées. L'amande en est plus sèche que celle de la noisette franche.

NOYER.

JUGLANS.

Monœcie polyandrie, Lin. Famille des térébinthacées Juss.

Genre composé de très-grands arbres à feuilles alternes, ailées avec impaire, et à fleurs monoïques, dont le caractère générique est d'avoir les fleurs mâles disposées en chatons allongés et cylindriques, chacune composée d'une écaille à six divisions, supportant une vingtaine d'étamines courtes à anthères droites et ovales. Ces étamines sont insérées sur un disque glanduleux au centre de l'écaille. Les fleurs femelles sont sessiles et rassemblées deux ou trois à l'extrémité des rameaux ; elles sont formées d'un calice companulé à quatre divisions courtes, et d'un style court divisé en deux branches ou stygmates réfléchis et déchirés au sommet. Ce style est porté sur un ovaire qui devient le fruit, bien connu sous le nom de *noix*. Il consiste en une drupe ovale, composée d'une substance tendre, appelée *brou*, d'un noyau osseux à deux valves et à quatre demi-loges, et d'une semence sinuée et divisée à la base en quatre lobes par des cloisons membraneuses.

Histoire et Culture.

C'est encore par le naturaliste romain que nous connaissons l'origine du noyer : il nous apprend qu'il a d'abord été apporté de la Perse en Grèce, et que delà, il a été transporté en Italie, comme toutes les richesses et les curiosités des pays où les Romains portaient leurs armes. Mais par la même raison, il a dû bientôt se répandre dans les contrées soumises à la domination de ces conquérans du monde. On peut remarquer que son existence en France est déjà très-ancienne, puisqu'il est question de noix dans les Capitulaires de Charlemagne. De nos jours, on le cultive dans presque tous les pays de l'Europe où il s'est aclimaté de proche en proche, jusque dans le Nord. Mais il n'est pas encore tellement naturalisé qu'il puisse toujours résister à nos hivers rigoureux : ceux de 1709 et 1769 en ont fait périr plusieurs et endommagé un grand nombre d'autres.

La culture du noyer est une des plus intéressantes, à cause de l'importance des produits de cet arbre, qui atteint de très-grandes dimensions, et peut vivre deux siècles. Cependant nous ne ferons qu'indiquer les principaux points de cette culture, et nous renverrons, pour de plus grands détails, à l'ouvrage de Rozier, qui en contient de tellement exacts, que si nous voulions nous étendre à cet égard, nous serions obligés de les répéter.

Le plus ordinairement on multiplie le noyer au moyen de la graine, quelquefois par la greffe en sifflet des bonnes variétés sur celles qui le sont moins, et rarement par le couchage. Il y a deux époques pour le semer : on peut mettre la noix en terre aussitôt sa maturité, ou attendre que l'hiver soit passé. Il y a aussi deux méthodes de semer : à *demeure* ou en *pépinière*. Elles ont chacune leurs avantages et leurs inconvéniens. Par le semis à demeure, on obtient une racine qui pivote à une si grande profondeur que l'arbre dans quelque position qu'il se trouve, et quelle que soit sa grandeur, se laisse plutôt briser par les ouragans que de se déraciner jamais. Il gagne aussi, pour le tems de sa croissance, dix années sur celui qui a été transplanté; son tronc s'élève beaucoup plus haut, beaucoup plus droit, et l'on peut plus facilement arrêter son accroissement à la hauteur que l'on veut, en retranchant une portion du sommet ou des branches. Mais un des inconvéniens de semer en place, c'est que le noyer ne se cultivant pas ordinairement dans les jardins, à cause de son trop grand volume, on le relègue dans les vergers, et même dans les carrefours, le long des routes, etc.; or l'on sent que dans toutes ces positions il est exposé à tant de dangers, qu'on le verroit rarement s'y élever et réussir, si l'on n'avoit soin de ne l'y planter que quand déjà il a acquis une certaine force.

Ce dernier fait est, comme l'on voit, à l'avantage du semis en pépinière. Il offre encore un autre avantage qui souvent est très-recherché. Si l'on a soin de le replanter deux ou trois fois avant de le mettre définitivement en place, on détruit son pivot, on le force à pousser des racines latérales qui doivent en faciliter la reprise, et, ce qui est plus remarquable, il fournit plutôt des fruits qui sont plus beaux et plus nombreux, parce qu'il produit moins de bois. Or les fruits étant l'objet spécial de cet ouvrage, cette seule considération nous engageroit à conseiller de préférence la méthode du semis en pépinière, et les transplantations nombreuses.

On ne doit semer que de bonnes noix, renfermant de grosses amandes, et provenant d'arbres très-productifs. Le noyer n'est pas difficile sur le choix du terrein, pourvu qu'il soit défoncé à une grande profondeur, et peu chargé d'engrais animaux, ou que la terre soit fraîche, douce, légère, graveleuse, sablonneuse, parce que dans toutes ces circonstances, il pivote facilement, quoiqu'il le fasse fort bien, même dans un sol pierreux. Il réussit mieux dans les lieux qui s'élèvent un peu, ainsi que dans les vallons, parce que les courans d'air lui sont favorables, tandis qu'il ne prospère pas dans les terreins marécageux ou trop humides, crayeux et argilleux.

Nous n'entrerons pas dans le long détail des soins qu'exige cet arbre jusqu'à l'âge de vingt ans, qu'on doit l'abandonner à lui-même. Jusque-là toutes les peines que sa culture a données, ont été d'un faible produit, puisque c'est alors

seulement qu'il produit des fruits en quantité notable ; c'est pourquoi il y a beaucoup d'avantage à ne s'occuper d'abord que de l'accroissement de l'arbre. Mais après vingt ans, il gagne encore beaucoup, et ce n'est qu'à soixante, qu'il a acquis toute sa force et ses dimensions : aussi, est-il rare que celui qui l'a semé, le voie cesser de croître ; et chaque fois que dans son héritage, on se met à l'abri sous un noyer élevé, la reconnaissance doit rappeler un bon parent, qui en plantant cet arbre, savait bien qu'il croîtroit encore après lui, mais qui, dans sa douce sollicitude, le voyoit grandir avec joie, en s'écriant avec La Fontaine :

Mes arrière-neveux me devront cet ombrage.

Toutefois, on ne peut s'empêcher, à l'occasion de ce vers, de faire une réflexion, c'est que l'ombrage du noyer n'est pas aussi tutélaire que le feroit croire notre bon fabuliste, s'il avoit voulu parler de cet arbre. On ne peut en jouir trop long-temps, sans voir le plaisir d'être à l'abri sous un ombrage frais, se changer en un mal-aise qui pourroit bien diminuer un peu du sentiment de la reconnaissance, en faveur du bienfait, si le noyer ne présentoit pas d'autres avantages que celui-là. En effet, tout le monde connoît l'odeur forte de ses feuilles, et l'on sait généralement qu'il est difficile de rester soumis à l'influence de leurs émanations, sans être affecté de douleurs de tête : c'est au moins ce qu'éprouvent les personnes un peu nerveuses et délicates. On a cru que l'action nuisible de ces émanations pouvoit aller jusqu'à donner la fièvre ; c'étoit sans doute une exagération, mais le premier effet est bien réel. L'action du noyer sur la végétation n'est pas moins forte. Soit qu'il agisse encore par ses émanations, ou que son feuillage trop épais nuise en ne laissant pas arriver la lumière, toujours en est-il que l'on voit peu de plantes prospérer dans son voisinage, ou à l'ombre de sa large cîme.

Usages.

Toutes les parties du noyer sont utiles, les unes comme aliment, les autres comme médicamens, ou enfin dans les usages économiques ; mais il en est qui sont utiles sous les trois rapports, la noix est dans ce cas.

Pour se faire une idée de ses propriétés, comme aliment, il faut l'envisager dans trois états différens, qui sont autant de degrés de maturité. Dans le premier, le noyau osseux n'est pas encore formé, ou au moins n'a pas encore acquis de dureté ; l'amande est blanche, visqueuse, ne contient que du mucilage, et a si peu de saveur qu'on ne la mange presque jamais sans l'assaisonnement d'un peu de verjus ou de vinaigre et de sel. Les noix à cet état se trouvent pendant l'été sur nos tables, sous le nom de *cerneaux*. C'est un aliment assez indigeste, si l'on en mange en grande quantité, plutôt parce qu'il ne stimule pas suffisamment l'estomac pour exciter son action, que par un effet mal-faisant.

Il en est tout autrement des noix mûries suffisamment sur l'arbre, et gardées ensuite, et devenues rances par ancienneté. Il n'est pas besoin de dire que dans les vieilles noix que l'on dit *rances*, c'est l'huile qui a rancie dans l'amande, ce qui arrive beaucoup plutôt que dans l'amande de l'olivier. Ces noix sont âcres au goût, irritent la gorge, excitent la toux, et produisent dans l'estomac une chaleur qui ressemble à du mal-aise, se propage jusqu'aux organes de la génération, et va

même quelquefois jusqu'à des douleurs vives. C'est donc en excitant trop violemment que les vieilles noix sont indigestes, c'est-à-dire par une action tout opposée aux cerneaux. Cependant on prévient une partie de ces mauvais effets, en les mettant tremper dans l'eau pendant plusieurs jours; l'amande se gonfle, se ramollit, ce qui donne la facilité d'enlever la pellicule, en diminue l'âcreté, et même la rend assez douce.

Entre ces deux extrêmes se trouve la noix verte, c'est-à-dire mûre et fraîche que l'on mange à Paris, jusqu'à la fin de l'automne. Son amande est tendre, et d'autant plus recherchée, que la pellicule jaunâtre qui la recouvre est plus blanche. Sa saveur est douce et agréable; elle contient beaucoup d'huile et se digère assez facilement quand on en mange en petite quantité, et que l'estomac est robuste; car, en général, les noix, les meilleures, sont encore un aliment assez indigeste, dont beaucoup de personnes s'interdisent avec raison l'usage, et dont la digestion pénible est une connaissance presque proverbiale dans la société, et même chez les gens du peuple qui cependant ont l'estomac bien plus robuste.

On fait avec les noix sèches du nougat, comme avec l'amande ordinaire, mais beaucoup moins souvent. On en fait une confiture sèche comme avec les marrons. Quelquefois on les confit vertes sans en ôter le brou. Avec une douzaine de noix dans cet état, mises en macération pendant quelques semaines dans une peinte d'eau-de-vie, et ensuite sucrée convenablement, on prépare dans les campagnes un ratafia stomachique. On employoit beaucoup autrefois comme ayant la même propriété, ce qu'on nommoit *l'eau des trois noix*. Elle étoit formée par la distillation successive de la même eau sur la fleur et les chatons du noyer, puis sur les noix aussitôt qu'elles sont nouées, et enfin avec les mêmes noix arrivées à leur maturité.

L'huile que l'on retire de ces fruits en l'exprimant, et sans feu, est extrêmement douce, d'une saveur particulière et agréable, d'un blanc verdâtre et inodore. A cet état, et préparée de cette manière, dans le midi et dans beaucoup de départemens de la France, elle remplace l'huile d'olive, comme aliment. C'est cette même huile que l'on employait souvent autrefois en médecine comme sédative et un peu tonique, mais qu'on emploie rarement à présent. L'huile de noix préparée par la chaleur est fournie en bien plus grande quantité; elle ne peut servir comme aliment, mais ses usages dans la peinture la rendent très-précieuse. On l'emploie aussi pour faire du savon, pour brûler et pour beaucoup d'autres usages. Pour la peinture, elle a l'avantage de sécher promptement et de communiquer cette propriété aux couleurs qu'on y mêle. On en fait un vernis gras en la laissant s'épaissir au soleil dans des vases de plomb, larges et plats, ensuite en la délayant dans de l'essence de térébenthine.

Le brou de la noix et même les feuilles et la racine du noyer ne servent pas moins en teinture que l'huile en peinture. On couvre le bois blanc de l'eau dans laquelle ont macéré ces substances, pour lui donner la couleur du noyer. On se sert pour colorer les carreaux des appartemens de la décoction forte et épaissie du brou de noix.

On forme avec ce brou un ratafia que l'on regarde, avec quelque raison, comme stomachique, puisque cette substance est légèrement excitante et tonique; c'est à cause de ces propriétés qu'on en emploie

encore quelquefois la décoction en médecine, en le préparant dans l'eau, à une once par pinte. On l'a conseillé, depuis peu, contre les maladies vénériennes. Les feuilles de noyer ont été beaucoup plus souvent employées comme médicament, qu'elles ne le sont aujourd'hui. Elles jouissent d'une propriété tonique et légèrement astringente. Le peuple en emploie encore la décoction pour bassiner les vieux ulcères, ou il applique dessus les feuilles fraîches, froissées, pilées, ou même le suc, et il produit toujours de bons effets, lorsqu'il s'adresse à ces anciennes ulcérations, qui ont besoin d'une légère excitation pour ranimer les chairs et arrêter, en fortifiant, une suppuration inutile et affaiblissante.

Enfin, le bois de noyer a de trop nombreux usages dans les arts, pour que nous en fassions ici l'énumération. Mais depuis l'art du sculpteur jusqu'au métier du sabotier, il n'est pas d'ouvrier en bois qui ne s'en serve, avec un avantage que peu d'autres pourroient lui procurer, parce qu'il n'en est pas qui réunissent plus de qualités, tels que d'être gras, liant, doux, flexible, facile à travailler, et, tout cela, réuni à beaucoup de solidité, à une belle couleur, quoique triste, et à des veinures charmantes, surtout dans les racines qui sont assez grosses et assez nombreuses pour servir à beaucoup d'ouvrages.

Il est presque superflu d'avertir, en finissant cet article, que tout ce qu'il renferme doit s'appliquer principalement au noyer commun et à ses fruits. Nous allons commencer par en donner une description succincte, et nous ne ferons qu'indiquer ses principales variétés. Quant aux espèces de noyers d'Amérique, nous n'en ferons pas mention, parce que leurs fruits ne sont point en usage dans nos contrées.

1.° Noyer ordinaire.

C'est surtout par le fruit que nous distinguons les diverses variétés du noyer. Nous appelons noix ordinaires ou communes celles qui ne dépassent pas quinze lignes de hauteur, soit sous la forme ovale ou arrondie, et dont la coque est assez épaisse et assez dure pour que les oiseaux ne puissent pas la briser. Parmi celles-ci, il y en a dont la coque est si épaisse, et l'amande si petite, qu'on n'en cultive pas l'arbre pour le fruit, mais seulement pour le bois; car on a remarqué que les noyers qui rapportaient ces petites noix à coques ou à *coquilles* épaisses et fort dures avoient aussi le bois plus dur, plus veiné et plus agréable à la vue. Quoi qu'il en soit, la noix commune forme un noyau ovale, un peu pointu au sommet, très-sinueux et ridé à la surface, qui est recouverte d'un brou épais, lisse, verdâtre, foncé, tacheté. L'arbre qui produit ces fruits élève fort haut sa tête large, étalée et touffue, en sorte que c'est incontestablement le plus beau et le plus grand de nos arbres fruitiers. Son écorce reste lisse, tant que l'arbre est jeune, ensuite elle devient épaisse, gercée et cendrée. Ses feuilles sont d'un beau vert foncé, grandes, alternes, pétiolées, ailées, à sept ou neuf folioles, opposées, ovales, lancéolées, très-pointues, entières, presque sessiles, presque égales et glabres. Les fleurs mâles naissent sur le vieux bois; elles sont disposées en chatons cylindriques, longs de deux ou trois pouces, pendans, d'un vert foncé, et ordinairement réunis plusieurs ensemble. Les fleurs femelles sont axillaires à l'extrémité des rameaux de l'année.

2.° NOIX A COQUES TENDRES. *Pl.* 16.

C'est le fruit du noyer *mésange*. Cette noix a le sommet de sa coquille si mince, que les oiseaux, et surtout les mésanges, l'ouvrent sans peine pour en manger l'amande. Par la même raison, cette noix n'est pas de garde; il faut la manger en cerneaux, ou en faire de l'huile.

3.° NOIX DE JAUGE.

Celle-ci est beaucoup plus grosse que les précédentes, et elle se distingue en ce qu'elle a une forme qui approche de celle d'un cône renversé. La coquille n'est jamais parfaitement remplie par l'amande, qui, à cause de cela, ne se garde pas long-temps.

4.° NOIX A BIJOUX. *Pl.* 16.

C'est le nom sous lequel M. Poiteau désigne une très-grosse noix, dont la forme est presque carrée, et dans la coquille de laquelle on a coutume de cacher une paire de gants, ou de bas de soie; ou que l'on convertit en un petit nécessaire, divisé en compartimens, pour contenir une douzaine de petits instrumens d'art ou de métier. Souvent on dore ces grosses noix, et ordinairement elles sont offertes en cadeaux ou en étrennes. Lorsqu'elles sont fraîches, elles sont excellentes en cerneaux, mais comme elles sont encore moins pleines que la précédente, elles se gardent encore moins long-temps.

PÊCHER.

PERSICA.

Icosandrie monogynie, LIN. Famille des rosacées, JUSS.

GENRE confondu avec les amandiers par Linné, composé d'un très-petit nombre d'espèces, mais de beaucoup de variétés d'arbres à suc gommeux, à feuilles alternes, simples sur de courts pétioles entières, oblongues, lancéolées, pointues, à dentelure fine et pointue aux bords, glabres et d'un beau vert. Les fleurs paroissent au printemps, long-temps avant les feuilles; elles sont sessilles, solitaires le long des rameaux, ou deux à trois ensemble, d'un rose tendre plus ou moins foncé, et dont le caractère commun est d'avoir : un calice caduc, campanulé à cinq découpures obtuses, ouvertes; une corolle à cinq pétales obtus, concaves, attachée à l'orifice du calice, ainsi que beaucoup d'étamines courtes; un pistil simple, de même longueur, terminé par un stigmate en tête, sur un ovaire qui devient le *fruit*. C'est un drupe obrond, charnu, succulent, dont la surface est sillonnée d'un côté, et cotonneuse ou velue, la couleur et le volume très-variable, qui contient un noyau très-dur, ligneux, raboteux, très-irrégulièrement crevassé

à sa surface, et renfermant une ou deux amandes.

Histoire.

Ainsi que le nom latin du pêcher l'indique, cet arbre est originaire de Perse; peut-être même que ce nom de *Persica* s'est francisé par corruption en celui sous lequel nous le désignons aujourd'hui. Quoi qu'il en soit, il n'est pas douteux que de Perse, cet arbre ne se soit répandu dans toute l'Europe tempérée. Il étoit connu des anciens, ainsi que plusieurs de ses variétés, et il existe même une dissidence d'opinion, à son égard, entre Columelle et Pline. Le premier, trompé sans doute par une confusion de mots, comme l'explique Rozier dans son cours d'agriculture, a appliqué, d'après une traduction erronée, à notre pêcher *persica*, ce qui devoit s'entendre d'une espèce de Laurier *persea;* et voilà pourquoi il a avancé que les Perses envoyèrent les pêches en Europe, comme un poison qui devoit les venger des Romains leurs vainqueurs. Pline réfute cette assertion par l'explication que nous venons de donner, et nous en trouvons une meilleure réfutation encore dans l'excellence de ces fruits, et leurs bonnes qualités. D'ailleurs, il est bien plus raisonnable de penser que les Romains n'ont point attendu qu'on leur envoyât les pêches pour en obtenir la possession; ils savoient trop bien s'approprier ce qui pouvoit ajouter quelque chose à leurs jouissances, pour ne point faire, d'aussi beaux fruits, leurs premières conquêtes, après celle du pays toutefois. Mais avant d'abandonner ce sujet nous ne saurions nous empêcher de remarquer que la Perse semble avoir été le berceau des fruits, car la plupart de ceux qui ont quelque valeur, nous viennent de cette contrée, et certes, on ne peut refuser un des premiers rangs à la pêche, parmi les productions de nos vergers.

Si nous voulions consacrer un long chapitre à l'histoire du pêcher, au lieu de nous en tenir à nommer son pays originaire, nous pourrions rapporter les hypothèses des auteurs, sur les contrées qu'il avoit habitées avant d'arriver en Perse, et sur son trajet de Perse en Egypte et ailleurs, avant de parvenir à notre Europe. Mais comme il nous seroit impossible, quelques recherches que nous fissions, d'arriver à rien de satisfaisant, nous aimons mieux remplir la place que tiendrait la discussion d'une question aussi oiseuse, par la citation de quelques faits relatifs à l'histoire du pêcher chez les Chinois; ils sont très-peu connus. Nous les extrayons textuellement de l'ouvrage sur les plantes médicinales du docteur Bodard, qui lui-même les avait trouvées dans un manuscrit non publié, mais digne de foi, de M. Rose, chef du commerce, à Canton.

« Leurs livres, dit-il, les plus anciens, les chants des poètes, les mémoires des littérateurs et des médecins rapportent des choses merveilleuses sur les propriétés de la pêche, du pêcher et de la gomme qui en découle. Selon un ouvrage intitulé: Chin-Hien-Thouen, Kao ayant mangé de la gomme de certain pêcher, nommé *yu*, devint immortel. Les traditions primitives, altérées en mille manières, ont donné lieu à une foule de fables, au milieu desquelles il est curieux de trouver des traces de la croyance des premiers âges ».

« Les Chinois regardent le pêcher, tantôt comme un arbre de vie, tantôt comme un arbre de mort. Ils considèrent

les pêches allongées en pointes et bien rouges d'un côté, comme le symbole d'une longue vie. En conséquence de cette antique persuasion nationale, ces pêches entrent dans tous les ornemens en peinture et en sculpture des appartemens, des meubles, des décorations, etc., et surtout dans les présens de congratulation et de félicitation qu'on offre à ses supérieurs, à ses parens, à ses amis, à ses égaux. On en conserve pour les présens de la nouvelle année. Quand on n'en a pas de véritables, on en offre en émail, en porcelaine, en pierres coloriées. »

« Selon le livre de *Chin-noug-King*, la pêche *yu* empêche la mort et éternise la vie; si on n'a pas pu la manger à temps, elle préserve au moins le corps de la corruption jusqu'à la fin du monde. »

« Selon le livre *Chin-y-Ching*, il y a du côté de l'orient un pêcher dont le fruit contient des amandes qui éternisent la vie. »

« Dans le *Chou-y-Ky*, on lit ce passage: Quiconque mange des pêches de la montagne *Kouoliou*, obtient une vie éternelle. »

D'après *Chin-Hien-Kan*, le pêcher d'immortalité ne produit qu'un fruit en mille ans, mais il délivre de la faim pour toujours. On cite toujours la pêche dans les fruits d'immortalité dont on a bercé les espérances de *Tsin-Chi-Hoang* de Vouty, des Han et des autres empereurs qui prétendaient à l'immortalité. »

« Les Chinois attribuent encore aujourd'hui au pêcher la force de résister aux mauvais esprits, de rompre les maléfices par une vertu venue du ciel, comme étant plein de toute la force de la nature, il réprime les cent démons. Selon *Sin-Lu*, dans le jardin *Y-Ang*, étoit le pêcher de la mort; dès qu'il s'en fut approché, il sentit qu'il mourroit. »

« D'après *Sun-Lan-Tsée*, la pêche brune a une beauté qui ravit, mais elle donne la mort. »

« Selon le *Foug-Son-Tong*, il est parlé dans le livre de *Hoang-Ti*, empereur, de deux frères de la première et de la plus haute antiquité, qui trouvèrent sur la montagne un pêcher, sous lequel étoient cent démons pour causer la mort de l'homme et le perdre pour jamais. »

« Ce texte est d'autant plus singulier, qu'il est dit dans le *Lic-Tchouen*, au sujet des maux qui affligent la terre, que l'arbre d'intelligence a été la cause et l'occasion du pêcher. »

Culture.

Il ne sera pas inutile, avant de commencer à traiter de la culture du pêcher, de remarquer que cet arbre n'a pas tout-à-fait perdu, dans nos climats, les habitudes, ou plutôt la constitution qu'il a reçue de son pays originaire : si l'on compare ses différens états, suivant la position des lieux où nous le cultivons, nous trouverons que les contrées méridionales lui conviennent davantage, parce qu'elles ont plus de similitude, pour la température, avec le climat l'orient; ses fruit y deviennent plus parfumés. Il est vrai qu'ils y sont moins fondans et moins juteux que dans les pays tempérés, mais on peut remédier à ce défaut par quelques arrosemens, et d'ailleurs on observe que plusieurs espèces, qui arrivent à la maturité dans le midi, ne peuvent y parvenir dans le nord, tandis que toutes celles du nord mûrissent dans le midi, d'où il résulte que les provinces méridionales sont décidément plus favorables au pêcher que les autres. On peut même

dire, à la rigueur, qu'il y vient sans culture proprement dite, car il suffit de jeter dans les vignes les noyaux dont les fruits ont paru, par leur bonté et leur beauté, mériter d'être reproduits, pour qu'il en naisse des arbres auxquels on n'a plus besoin de toucher, si ce n'est pour en recueillir les excellens fruits, pendant douze ou quinze ans; et pendant ce temps seulement, parce que le pêcher qui n'est pas taillé vit beaucoup moins long-temps que celui que l'on a soumis à cette opération. Mais il n'en pourroit pas être de même aux environs de Paris; ici la culture lui est absolument nécessaire, et on n'en obtient de beaux fruits qu'en l'élevant en espalier le long des murailles; on ne l'y maintient un grand nombre d'années à produire des pêches que par une taille raisonnée.

Lorsqu'on cultive les pêchers en espalier, on y est déterminé par plusieurs motifs. On veut d'abord obtenir, par ce procédé, des fruits plus gros et meilleurs que ceux venus à l'air libre, ou, selon l'expression consacrée, *en plein vent*; ensuite on a l'intention de donner à ces arbres une plus belle forme; enfin on cherche à les faire vivre plus long-temps. C'est d'après ces trois points de vue qu'on a établi successivement diverses théories sur les soins à donner aux pêchers en espalier, et ces théories ont dû varier, et ont varié en effet, ou se sont modifiés, à mesure qu'elles ont reçu des perfectionnemens successifs, et que des expériences nouvelles sont venues ajouter aux connaissances qu'on avoit déjà. Nous ne croyons pas que ce soit ici le lieu de relater ces diverses théories, ni de les analyser, parce que ce sont des détails qui appartiennent plus à l'histoire des progrès de la culture qu'au plan que nous nous sommes prescrit dans cet ouvrage, de ne faire connaître que la meilleure méthode, ou la plus généralement admise. C'est par cette raison que nous éviterons de faire connaître notre opinion sur la marche qu'un auteur moderne propose de suivre dans la taille du pêcher. Le temps nous apprendra si les résultats brillans que nous promet cet auteur, sont aussi faciles à obtenir qu'il nous le fait entendre. En attendant, nous reléguons ses préceptes parmi les systèmes, et nous nous en tenons aux faits positifs et démontrés. Or, ce qui nous paroît démontré, c'est que pour former un beau pêcher, il faut avoir beaucoup de goût et d'adresse; il faut avoir beaucoup de temps à lui sacrifier, et surtout il est nécessaire de bien connoître, par une longue expérience, le mode de sa végétation. Nous allons indiquer le procédé qui nous semble préférable, et, conséquemment, que nous suivons, pour former et conduire un pêcher en espalier.

Il faut choisir un arbre qui n'ait qu'une année de greffe, et dont la tige soit grosse environ comme le pouce. On le plante avec tous les soins qui sont en usage pour la réussite de toute plantation; on le place à six ou huit pouces du mur, en le dirigeant de manière que sa tige s'y incline un peu, et s'y accote en grandissant. On doit choisir, pour cette opération, le mois de novembre dans les terreins secs et légers, et le mois de février dans les terreins forts et frais.

A la fin du mois de mars suivant, on rabat cette tige, à quatre ou cinq pouces de la greffe, et dans le mois d'avril, les yeux ménagés se développent. Il est nécessaire alors de casser, avec le pouce, ceux qui sont en avant et en arrière, afin de n'en laisser que deux, un de

chaque côté, et on conçoit bien, presque sans qu'il soit besoin d'en donner le précepte, que dans cette opération, ce sont les deux plus beaux qui doivent être conservés, et, s'il est possible, ceux qui se trouvent moins éloignés l'un de l'autre, afin que leurs pousses puissent prendre la forme d'un V. Dans le courant du mois de mai, les deux pousses se développent, s'allongent, et aussitôt qu'elles ont acquis environ un pied de longueur, si elles sont de force et de forme égales, on doit les attacher au mur, en leur donnant la direction des deux branches d'un V. Mais si l'une des deux branches est plus faible, on l'attache verticalement, tandis qu'on laisse à l'autre la direction oblique dont nous venons de parler : à ce moyen, l'équilibre est bientôt rétabli, parce que la branche qui n'a point été inclinée profite davantage. Aussitôt que les deux branches sont d'égale force, on les détache pour les placer à demeure, dans la position dont nous avons d'abord parlé. En juin et juillet, ces deux branches s'allongent considérablement, et poussent beaucoup d'autres petites branches dans leurs partie supérieure. Il est temps alors de supprimer toutes celles qui veulent se développer en avant et en arrière, pour ne conserver que les pousses latérales, et encore, quand celles-ci sont trop nombreuses et trop drues, on doit les éclaircir. Enfin, dès que toutes celles que l'on conserve ont six à huit pouces de longueur, il ne faut pas manquer de les attacher au mur; et si, pendant le mois d'août, ces nouvelles pousses prennent encore de l'accroissement, on est ordinairement obligé de les fixer une seconde fois; mais c'est à-peu-près tout ce qu'exige un pêcher en espalier, pendant la première année de sa plantation.

Au printemps de la seconde année il demande d'autres soins. Il est besoin de le dépalisser entièrement pour procéder à la taille; mais cette opération est devenue très-simple par la précaution, dont nous avons parlé plus haut, de ne laisser croître aucune branche inutile ou mal placée. On coupe les deux branches principales à la longueur de deux ou trois pieds, et on taille, sur l'œil le plus bas, toutes les petites pousses latérales qui avoient été ménagées sur ces branches. S'il se trouve encore de l'inégalité dans la force et les dimensions de ces grosses branches, qui alors doivent prendre le nom de *branches-mères*, ou que, par le placement des yeux, on ait été forcé d'en laisser une plus longue que l'autre, il faut, dans l'une ou l'autre de ces circonstances, lorsqu'on les rattache au mur, se conduire comme il a déjà été dit plus haut, c'est-à-dire, que l'on place la branche faible dans une direction presque verticale, tandis que l'on incline l'autre, d'autant plus que la première se rapproche davantage de la situation verticale. Dès que les yeux se développent, on supprime soigneusement tous ceux qui ne sont pas nécessaires à la formation de l'arbre. C'est alors qu'il est indispensable de visiter souvent les espaliers, pour ne laisser croître aucune branche inutile. Il arrive souvent aussi que des yeux triples développent trois branches sur un seul point; on doit alors détruire les deux plus faibles, si l'on a besoin d'une forte branche dans cet endroit, tandis que dans le cas contraire, il faut conserver la plus faible. A mesure que les bourgeons s'allongent, il est prudent d'examiner leur force et leur tendance, ou la direction qu'ils veulent suivre dans leur accroissement. Presque toujours ceux qui se développent

du côté supérieur des branches, sont plus forts, plus vigoureux et paroissent affamer les autres; il faut donc en modérer la pousse par toutes sortes de moyens : on les palisse de bonne heure; on les pince; on les attache obliquement, tandis que les autres restent en liberté, ou sont attachés dans une direction verticale, qui, comme on a dû l'induire de ce que nous avons dit précédemment, est très-propre à favoriser leur développement. Enfin, quand les forces sont devenues égales, on se hâte de repalisser le tout, d'une manière symétrique afin que l'harmonie rétablie entre les diverses parties de l'arbre continue d'exister. Dans le courant de juin, juillet et août, il faut veiller à ce que les branches supérieures ne s'emportent pas à une croissance démesurée, aux dépens des inférieures, et si cette différence dans la végétation paroissoit vouloir arriver, il faudroit se hâter de la prévenir, en pinçant les premières et en les palissant strictement, en même-temps qu'on laisseroit aux secondes toute leur liberté.

Lorsqu'on a donné au pêcher tous les soins dont on vient de parler, et que la seconde année est révolue, il doit avoir au moins dix pieds d'envergure; chacun de ses bras doit être garni de branches en dehors et en dedans, bien espacés, c'est-à-dire, éloignés environ de quatre à six pouces les uns des autres. Ces deux bras, ou mères-branches étant établis et ouverts à-peu-près à quarante degrés, on en taille l'extrémité sur un bon œil, en donnant, s'il est possible, encore environ trois pieds à cette nouvelle taille. Les branches latérales doivent être taillées à deux ou trois yeux, mais parmi celles-ci, on en choisi deux, une sur chaque mère-branche, en prenant de préférence celle qui se trouve à huit ou neuf pouces de l'origine de ces mères-branches, et du côté intérieur; ces deux branches secondaires sont taillées un peu plus longues que les principales, et on les attache verticalement pour leur donner plus de force, tandis qu'au contraire, on retarde un peu l'accroissement des autres, en ouvrant de six à huit degrés l'angle qu'elles formoient entre elles.

Mais toutes ces dispositions étant prises, et les résultats qu'on en attend obtenus, il faut avoir le plus grand soin, vers la fin de mai, ou dans le commencement de juin, car nous sommes arrivés à la troisième année, il faut avoir soin, disons-nous, aussitôt que les nouveaux membres sont assez forts et bien établis, de leur ôter cette direction verticale, parce qu'elle est si avantageuse à leur développement, que bientôt ils s'empareroient de toute la sève, aux dépens du reste de l'arbre. On les modère donc en les ouvrant, en leur faisant prendre à-peu-près la place qu'occupoient les mères-branches l'année précédente, ce qui est facile, puisque, comme nous venons de le dire, ces dernières avoient été abaissées. Mais cela ne dispense pas de continuer à pincer et à palisser exactement les branches latérales qui ont de la disposition à s'emporter, et, en même temps, on favorise le développement de celles qui sont foibles, en ne les attachant pas, ou en leur donnant une direction verticale.

La cinquième année, on forme encore deux grosses branches sur les deux derniers membres qui ont été établis, et on en fait de même ensuite de trois en trois ans. Il en résulte que les deux branches mères sont abaissées successivement

presque

presque jusqu'à la direction horizontale, et que chaque membre s'abaisse, aussi progressivement, en raison de sa place, de son âge, et du nombre de nouveaux membres que l'on forme au-dessus. Mais le nombre de ces membres est toujours subordonné à la hauteur du mur qui leur sert d'appui et à la vigueur de l'arbre. Un arbre bien portant, planté le long d'un mur, de dix pieds de hauteur, peut avoir trois membres de chaque côté, au-dessus de la mère-branche, ce qui forme en tout huit bras garnis de branches à fruits en dessus et en dessous.

Toutefois, aussitôt qu'un pêcher, qui a été bien conduit, d'après notre méthode, a atteint sa cinquième ou sa sixième année, il doit être dans sa plus grande beauté. Alors, on ne le taille plus aussi long, afin de ne pas l'épuiser. On donne seulement douze ou quinze pouces de taille à l'extrêmité des membres, et les branches à fruits se tiennent le plus court qu'il est possible; en même-temps on a soin de les rabattre sur le bourgeon inférieur, toutes les fois que cela est praticable.

Ainsi, en nous résumant, il suit de tout ce qui vient d'être dit, que pour former un beau pêcher, plusieurs conditions sont absolument indispensables, et ces conditions consistent : 1.° à supprimer les bourgeons naissans, mal placés, ou nuisibles à la symétrie qu'on se propose d'établir dans la forme de l'arbre; 2.° à ce que la suppression de ces bourgeons naissans soit dirigée de manière à occasionner un développement plus considérable dans ceux que l'on conserve, et à exiger qu'on leur donne une taille plus longue; 3.° à gêner par des pincemens, par un palissage assidu et dans une direction convenable, les bourgeons qui tendroient à devenir trop forts, parmi ceux qu'on a conservés; 4.° enfin à favoriser au contraire le développement de ceux qui resteroient foibles, en les laissant en liberté, en les tirant en avant, ou en les attachant verticalement.

Avec ces attentions, et, nous le répétons, avec du goût et de l'adresse, on ne peut manquer de former un beau pêcher, très-productif, et qui vivra long-temps. Cet arbre est très-docile sous la main qui le conduit bien; mais si on ne le suit pas constamment et assidument; si on est plus de trois jours sans le visiter, particulièrement depuis le mois d'avril jusqu'à la fin d'août, on doit s'attendre à voir quelques-unes de ses parties s'emporter à des désordres, dont il sera difficile ensuite de faire disparoître les traces. Il est donc fort important, quand on a tiré une branche en avant, dans l'intention de la fortifier, de la surveiller pour la remettre à sa place dès qu'elle a recouvré une force convenable; car si on lui laissoit prendre trop d'accroissement, de fermeté, si elle s'endurcissoit trop, on risqueroit beaucoup de la briser quand on voudroit lui faire subir certaines torsions pour l'attacher en place.

Les pêchers peuvent être plantés au levant, au midi et au couchant; les espèces tardives doivent être placées au midi. En général ils se trouvent mieux d'une terre profonde, douce et substantielle, que de tout autre, et surtout des terreins argilleux, crayeux et trop humides. Mais la nature du terrein est importante à connoître pour la greffe de ces arbres. Ainsi, lorsqu'il est substantiel et profond, on doit greffer sur amandier; quand, au contraire, il est léger et peu profond, c'est sur le pru-

nier Saint-Julien, ou le Damas qu'il faut le greffer. Dans tous les cas on a recours à la greffe en écusson seulement.

Nous bornerons ici l'article de la culture du pêcher; nous aurions pu l'étendre beaucoup plus, mais ayant donné de nombreux préceptes sur la conduite de cet arbre en espalier, qui, sous le climat de Paris, est à-peu-près la seule praticable, nous avons cru devoir renvoyer à nos préceptes généraux pour le reste, afin de ne pas donner trop d'étendue à notre texte. Cependant, pour ne rien omettre d'essentiel, nous ne finirons pas sans dire quelques mots du pêcher en plein vent. Sa culture est très-simple. Il ne faut pas oublier combien l'arbre est sensible au froid, et toujours le placer dans les endroits les plus abrités, dans les angles des murailles. Quant à la taille, elle n'offre rien de particulier; il suffit de lui enlever le bois mort, les branches trop multipliées, et les pousses ou rejetons du sujet.

Nous allons terminer par quelques conseils relatifs aux précautions à prendre contre les froids, et à la manière de cueillir les fruits.

On sait que les gelées du printemps sont souvent fatales aux fleurs du pêcher, et peuvent détruire en une nuit les espérances du cultivateur. C'est ordinairement par les vapeurs humides et congelées qui tombent perpendiculairement, que ces accidens arrivent; on y remédie en abritant les espaliers par des espèces de toitures au haut du mur. Au moyen d'un scellement, des broches de fer, ou des morceaux de bois, sont fixés horizontalement à la muraille, et l'on pose dessus des planches, des paillassons ou des toiles, d'un pied ou deux de longueur. On peut aussi placer devant l'arbre des paillassons ou des toiles, pour le garantir des vents du nord.

Quand les pêches ont pris tout l'accroissement dont elles sont susceptibles, selon l'espèce, qu'elles ont fait toute leur chair, il est avantageux de les découvrir peu-à-peu, en commençant environ quinze jours avant l'époque présumée de leur maturité parfaite. Par ce moyen, le soleil pouvant frapper les fruits, les colore et achève de façonner leur suc. Plusieurs auteurs conseillent de porter les pêches mûres dans une fruiterie, et de les y laisser pendant deux ou trois jours, avant de les manger, pour leur donner le temps de faire leur eau, c'est-à-dire, de devenir plus succulentes. D'autres, au contraire, assurent que la pêche fait mieux son eau sur l'arbre que partout ailleurs, et veulent qu'on ne la cueille qu'au moment de la manger. Ce dernier avis est celui de Duhamel, et nous partageons son sentiment. Il faut donc attendre, pour cueillir les pêches, que la partie qui n'est pas rouge, soit devenue jaune, et qu'en les soulevant légèrement, elles se détachent de l'arbre sans aucune torsion. Ce sont les signes d'une parfaite maturité. Si l'on a besoin de fortes tractions pour les cueillir, il en résulte des compressions qui, en altérant la chair sous la pellicule extérieure, forment autant de taches au bout de quelques jours. Par la même raison, quand on les a cueillies, on doit leur éviter avec soin toute espèce de flétrissures.

Usages.

Dans cet état de maturité, les bonnes espèces de pêches sont sans contredit l'un des fruits les plus excellens, les plus beaux que nous connoissions, et même, selon nous, c'est le plus agréable et le

plus succulent de nos fruits d'été. Son odeur est faible, mais extrêmement agréable, lorsqu'on les mange, en ce qu'elle se confond avec la délicieuse saveur de sa chair, qui est plus ou moins abondamment pourvue d'un suc doux, sucré, vineux, avec quelque chose d'acidule et de frais. On sait combien ce suc sort facilement des cellules qui le contiennent, puisqu'il est difficile de mordre dans une bonne pêche sans en laisser échapper de la bouche. Les brugnons et quelques autres ont une chair cassante et moins juteuse, quoique aussi agréable. Mais quelle qu'en soit la variété, leurs propriétés générales sont de nourrir et de rafraîchir. Elles sont en outre relâchantes, adoucissantes et laxatives. Elles sont d'autant plus nourrissantes que leur chair a plus de fermeté; au contraire, elles rafraîchissent davantage, à proportion qu'elles sont plus imprégnées de suc aqueux, acidulé. C'est aussi par leur pulpe succulente qu'elles adoucissent et qu'elles relâchent le ventre, jusqu'au point de produire quelques selles, si l'on en mange trop, ou que les intestins soient affaiblis; et si elles sont quelquefois indigestes, c'est toujours de cette manière. Leur usage abusif et trop répété affoiblit l'estomac, produit des vents, et quelquefois amène le dévoiement : On voit ordinairement ces effets chez les personnes qui ne font pas assez d'exercice, les sujets pâles, foibles, les vieillards, les convalescens, etc. Mais ici nous reproduirons le précepte que nous avons donné à l'occasion des fraises, pour éviter ces inconvéniens. Il s'agit de les assaisonner avec du sucre, et un vin tonique ou généreux. On peut même y joindre quelques aromates, mais le plus sûr moyen de prévenir ces accidens, est certainement d'en user modérément. Toutefois il est des personnes qui peuvent, sans danger, être moins sobres de ces excellens fruits, et ce sont aussi celles auxquelles elles conviennent davantage. Tels sont les tempéramens bilieux, sanguins, les jeunes gens et les adultes d'une forte constitution, parmi les sujets dans l'état de santé; et parmi les malades ce sont ceux qui, après avoir été doués de semblables constitutions, sont tombés dans des affections chroniques, accompagnées de fièvres, de chaleur, d'irritation, de sècheresse, mais qui ont conservé leurs forces digestives ; dans le scorbut, les dartres, et presque toutes les maladies contre lesquelles nous avons conseillé les fraises comme aliment médicamenteux, car, sous ce dernier rapport, on pourroit en tirer le même parti que des fraises, si l'on en mangeoit en aussi grande quantité, dans les cas où elles sont facilement digérées.

Bien entendu que tout ce que nous avons dit jusqu'ici doit s'entendre des pêches bien mûres, venant d'être cueillies et sans aucune préparation. C'est à cet état qu'elles se présentent sur nos tables, et qu'on en use le plus généralement. Mais elles y sont le sujet d'un préjugé très-répandu, et que, par conséquent, il ne sera pas sans intérêt de combattre. Nous voulons parler de l'opinion d'un grand nombre de personnes qui croient que les pêches sont plus faciles à digérer quand on a le soin de les manger avec la pellicule qui les recouvre. Beaucoup de ceux qui sont dans cette erreur n'ont fait aucune réflexion pour en sortir; ils ne croient que ce qu'ils ont entendu dire. Mais il en est d'autres qui expliquent le fait en disant, que la pulpe de la pêche n'offrant pas assez de travail à l'estomac

pour exciter la digestion, il est utile d'y joindre la peau, qui, en le stimulant, facilite la digestion du tout. D'abord, on peut remarquer que le premier défaut de ce raisonnement, c'est d'être trop général. S'il est en effet quelques estomacs qui ne semblent pas assez forts pour digérer la pulpe de la pêche, sans y être excités, il en est un bien plus grand nombre auxquels cette excitation est inutile, et qui n'éprouvent d'autres effets de la présence de la peau de la pêche, que la difficulté de digérer une substance sèche, coriace, sans principes nourrissans, et recouverte d'un duvet cotonneux, qui doit être naturellement indigeste. Elle est donc évidemment nuisible aux personnes qui n'ont pas besoin de l'excitation qu'on lui suppose, et quant aux autres, il leur sera infiniment plus avantageux d'aider la digestion de ces fruits, débarrassés de leur peau, par du vin, du sucre, et même quelques aromates, que de recourir à l'action purement mécanique, et conséquemment assez fatigante de la peau des pêches.

La pêche est soumise à beaucoup de préparations. On les sèche pour les conserver, on les fait confire quelquefois dans le vinaigre, dans l'eau-de-vie bien plus souvent, dans le sucre pour en faire des confitures sèches, etc. Par la fermentation on en peut faire du vin, et par la distillation de ce vin, de l'eau-de-vie. Sous tous ces états, la pêche garde peu de ses propriétés, et prend celles des ingrédiens qu'on y ajoute; c'est ainsi que les pêches à l'eau-de-vie sont une véritable liqueur, que confites au sucre elles forment une espèce de dragée. Mais une préparation très-simple, et très-estimée, consiste à les cuire avec du sucre, après les avoir débarrassées de leur peau. On les donne à cet état aux convalescens qui les digèrent très-aisément, et pour lesquels elles ont l'avantage d'être une nourriture très-peu substantielle, en même temps très-douce, un peu moins rafraîchissante que les pêches crues, et, par conséquent, tout-à-fait appropriée à la faiblesse de leurs organes disgestifs et à leur grande susceptibilité, à la suite des maladies aigues, circonstances dans lesquelles les alimens un peu trop nutritifs produisent si facilement des indigestions souvent bien funestes.

Les feuilles de pêcher, et encore plus les fleurs sont employées en médecine. On les donne en infusion, à une once par pinte d'eau, quand elles sont vertes, et à la même dose lorsqu'elles ont été sechées, parce qu'elles perdent une partie de leurs propriétés par la dessication. C'est pour cette raison qu'on emploie le plus souvent le sirop de fleurs de pêcher, préparé dans le temps de la floraison de cet arbre. Ce sirop s'est chargé de tous les principes actifs des fleurs. C'est un purgatif sûr et très-doux pour les enfans et les femmes délicates; il se donne à la dose de quelques gros à une once, ou par cuillerée, jusqu'à ce qu'on en obtienne l'effet désiré. On le fait prendre aussi pour combattre les vers. L'infusion des feuilles a été proposée pour remplacer le thé, mais sans succès.

Nous bornerons ici ces considérations générales sur le pêcher et ses différentes parties, pour entrer dans le détail des espèces et variétés, dont toutefois nous n'indiquerons que les principaux caractères.

1.° Avant-Pêche blanche. *Pl.* 17.

L'arbre qui fournit la pêche que l'on nomme avant pêche blanche, n'est pas ordinairement d'une grande force. Ses

feuilles, aussi de moyenne grandeur, allongées en pointe, plutôt recourbées que planes, et d'un vert pâle ou blanchâtre, sont bordées de dents un peu plus grandes qu'elles ne le paroissent sur notre figure. A des fleurs grandes, et d'un rose pâle, ou presque blanches, succèdent des petits fruits blancs, arrondis ou un peu allongés, légèrement soyeux, peu succulens, mais assez sucrés, et formés d'une chair blanche, qui quitte difficilement le noyau, lequel est assez gros. Ce petit fruit mûrit en espalier au commencement de juillet, c'est-à-dire, qu'il est de tous les fruits du pêcher le plus précoce, et c'est son principal mérite.

2.° Avant-Pêche rouge.

Celle-ci est fournie par un arbre qui devient plus grand que le précédent. Il est garni de feuilles un peu plus larges, d'un vert jaunâtre et bordées de petites dents. Ses fleurs sont grandes, et d'une couleur rose un peu plus vive que les précédentes. Son fruit est aussi beaucoup plus gros, bien arrondi sur un diamètre de quatorze à quinze lignes, d'un rouge vif du côté du soleil, et d'un jaune clair de celui de l'ombre. La chair en est fondante, sucrée et musquée, blanche partout, excepté sous la peau du côté coloré, où elle prend une légère teinte rougeâtre; du reste, elle quitte aussi difficilement le noyau que dans l'espèce précédente. La maturité de cette pêche arrive dans les derniers jours du mois de juillet.

Mais une remarque commune aux deux espèces d'avant-pêche, c'est qu'elles sont assez rares, parce qu'elles ne sont cultivées que par les curieux, et à cause de leur précocité seulement. Au contraire, les vrais amateurs, ceux qui ne font cas que de bonnes pêches, ne cherchent pas à en obtenir de plus précoces que la suivante.

3.° Petite mignonne double de Troyes. *Pl.* 17.

Un œil exercé reconnoît aisément le pêcher qui produit la petite mignone, à sa taille moyenne, à ses bourgeons effilés, et surtout à la couleur verte, d'un ton blond de ses feuilles planes, étroites, très-finement dentées et poitues. Les fleurs sont très-petites, et peu colorées, et les fruits qu'elles produisent sont toujours bien ronds, et d'un très-beau rouge, du côté du soleil; du côté de l'ombre, ils sont seulement tiquetés de points rouges. Ils présentent beaucoup de variétés pour la grosseur, puisqu'on en voit qui ont jusqu'à dix-huit lignes de diamètre, bien que le plus ordinairement leur volume soit médiocre. La chair en est fine, fondante, quoiqu'un peu ferme, blanche, rarement un peu veinée de rose auprès du noyau, qui est très-petit et ne s'en détache qu'avec peine. L'eau abondante, dit Duhamel, sucrée et vineuse de ce fruit, lui donne rang parmi les bonnes pêches; il les précède d'ailleurs par sa maturité, qui arrive dans les premiers jours d'août, lorsque l'arbre est placé au midi. Ces pêches se conservent long-temps sur l'arbre.

4.° Alberge jaune. Avant-Pêche jaune. *Pl.* 17.

Duhamel avoit distingué trois variétés dans l'alberge jaune, en se fondant sur l'époque de la maturité et la grosseur du fruit; mais ces caractères ont paru depuis tenir plus à l'état des individus, à l'exposition, à la nature du terrein, etc., qu'à une organisation particulière et assez constante pour justifier des distinctions.

Le pêcher alberge jaune est d'une médiocre vigueur, mais très-fertile; il porte des feuilles larges, et peu longues à proportion; d'un vert clair, dans lequel se montre de bonne heure une teinte de rouille, qui passe au rouge dans l'automne. Les fleurs sont petites, d'un rouge assez vif. Duhamel dit qu'elles sont grandes quelquefois; mais c'est ce que nous n'avons plus occasion de trouver aujourd'hui; on n'en voit plus de grandes. Les fruits rougissent très-jeunes sur l'arbre, et se font ainsi reconnoître avant leur maturité. Ils varient beaucoup pour la forme, la grosseur et la qualité, surtout à l'époque de la maturité. Les plus beaux ont jusqu'à deux pouces de diamètre; ils sont aplatis sur le côté, et remarquables par la couleur jaune qu'ils prennent dans l'ombre, tandis que le côté du soleil se lave d'un rouge foncé obscur. Leur chair est fine, et plus ou moins ferme et fondante, suivant l'état particulier de l'individu, et même les variétés sur le même arbre: elle est d'un jaune assez vif, et d'un rouge foncé autour du noyau. Ils contiennent une eau sucrée, vineuse, et souvent bien parfumée. On cueille cette pêche depuis le quinze août jusqu'à la fin de septembre, et comme sa chair a la couleur, et souvent la fermeté de celle de l'abricot, quelques personnes la prennent pour la pêche abricotée jaune, dont nous aurons occasion de parler dans la suite; cependant l'on ne peut les confondre, lorsqu'on est un peu exercé à distinguer les fruits, et d'ailleurs l'abricotée mûrit long-temps après l'alberge.

5.° Grosse mignonne. *Pl.* 19.

Bel arbre, très-fertile, l'un des plus recherchés, et conséquemment d'une culture très-répandue. Il soutient des feuilles assez grandes, d'un vert foncé, et à bords finement dentés. Ses fleurs sont grandes, arrondies, et d'un beau rose tendre; les fruits sont aussi très-gros, arrondis, aplatis en dessus, ou au sommet, qui se trouve divisé par la fin d'une goutière profonde, laquelle semble séparer cette pêche en deux parties. Une mignonne de moyenne grosseur a ordinairement deux pouces et demi de diamètre; sa peau est fine, quitte bien la chair; elle est d'un jaune clair dans l'ombre, avec quelques points fins, d'un rouge clair, tandis que du côté du soleil elle est lavé d'un beau rouge plus foncé. Elle est formée par une chair très-fine, fondante, marbrée de rouge auprès du noyau, dont elle ne se sépare qu'en y laissant ordinairement quelques petits lambeaux rouges. Quand ce fruit est parfait, sa chair est abondamment remplie d'une eau sucrée et vineuse qui la rend extrêmement agréable. La maturité de la grosse mignonne arrive dans la dernière quinzaine d'août.

6.° Vineuse. *Pl.* 18.

On peut regarder cette pêche comme une variété de la grosse mignonne qui précède. Elle est un peu moins grosse, moins ronde, elle s'allonge même médiocrement. Elle se colore aussi davantage, et ne parvient à la maturité que quelques jours plus tard; enfin, on l'a trouvée plus vineuse que la précédente, et c'est ce qui lui a fait donner le nom sous lequel nous la désignons. Nous n'ajoutons pas à ce nom celui de *pourprée hâtive*, ainsi que l'a fait Duhamel, parce que cette dernière dénomination est consacrée pour désigner une autre espèce, tout-à-fait différente, dont il sera question dans l'article qui va suivre. Le pêcher qui fournit la vineuse

est très-fertile, muni de feuilles d'un vert foncé, plus grandes que dans le précédent, et de fleurs d'un rouge vif.

Mais indépendamment de cette variété de la grosse mignonne, on a cru en distinguer encore une que l'on appeloit la *belle Bauce*, et qui étoit reconnue seulement à la grosseur et à la beauté de son fruit.

7.° Pourprée hative. *Pl.* 18.

Ce pêcher, encore plus vigoureux que la grosse mignonne, est au moins aussi fertile. Ses feuilles sont plus vertes, moins planes, assez grandes, et à petites dents superficielles sur les bords. Ses fleurs sont aussi fort grandes, plus colorées, moins rondes et bien ouvertes. Enfin, le fruit, ou la pêche *pourprée hâtive*, est en général un peu moins gros, ou moins aplati en-dessus, d'un rouge plus foncé, surtout du côté éclairé, et coloré aussi de l'autre côté par un plus ou moins grand nombre de petits points d'un rouge vif. Sa chair est fine, fondante, adhérente au noyau et d'une saveur toujours plus relevée que celle de la grosse mignonne; Enfin, cette dernière est sujette à manquer de saveur, tandis que la pourprée hâtive est toujours excellente : elle mûrit en même temps que la vineuse.

8.° Madeleine rouge. Madeleine de Courson. *Pl.* 18.

Cette espèce est encore très-estimée, et l'arbre très-fertile. Ses feuilles, d'un vert foncé, sont bordées de grandes dents, et quelquefois de petites intermédiaires. Les fleurs sont grandes, d'un rouge assez vif, et produisent des pêches rondes, un peu moins grosses, et moins aplaties en dessus que la grosse mignonne, mais lavées d'un rouge plus foncé. Sa saveur est constamment plus vineuse et plus relevée. Sa chair est blanche et veinée de rouge auprès du noyau, qui est rouge et assez petit. Elle mûrit à la fin d'août et dans les premiers jours de septembre.

9.° Madeleine a moyennes fleurs.

Ce pêcher ne diffère du pécédent que parce qu'il est un peu moins fort, ses fleurs de moyenne grandeur, et ses fruits un peu plus petits, moins ronds, plus colorés et de meilleur goût encore, s'il est possible. Ils arrivent à la maturité immédiatement après la précédente, bien que Duhamel ne la fasse mûrir qu'en octobre. Cette excellente pêche ne manque jamais, réussit très-bien en plein vent, et est très-recherchée par les personnes qui aiment dans ces fruits une saveur vineuse et très-relevée.

10.° Pêche de Malte.

Cette espèce semble appartenir aux madeleines par la grande dentelure de ses feuilles, et par la grandeur de ses fleurs qui, cependant, s'en distinguent à leur couleur très-pâle. Le fruit est petit, rond, aplati en-dessus, et même en-dessous; sa peau, peu adhérente, est d'un blanc de cire, et légèrement fouettée ou marbrée de rouge, du côté du soleil, dans le temps de la maturité; sa chair est extraordinairement fine, fondante, délicate, remplie d'une eau sucrée et de fort bon goût. Quand cette pêche réussit bien, elle peut passer pour un fruit fin, et une des espèces les plus délicates. Elle mûrit vers la fin d'août, se garde long-temps sur l'arbre, qui souffre le plein vent, comme le précédent, et vient mieux au levant en espalier, où il est assez fécond et vigoureux.

11.° Madeleine blanche. *Pl.* 17.

Autant la pêche de Malte est recherchée, autant celle-ci est négligée par les amateurs, ce qui vient de cette cause, qu'elle est très-sujette à manquer de saveur. Cependant, à une bonne exposition, dans les années heureuses, et lorsqu'on greffe sur amandier, on en obtient des pêches assez bonnes pour ne le point céder à celles de l'espèce précédente, ou au moins à s'en r'approcher beaucoup par ses excellentes qualités; au reste, ces deux pêchers fournissent des fruits mûrs en même temps. Celui qui nous occupe maintenant, quoiqu'il ne manque pas de vigueur, est cependant susceptible de perdre ses fleurs par les premiers froids, peut-être parce qu'elles paroissent de bonne heure. Elles sont assez grandes et pâles. Ses feuilles, grandes et pâles aussi, sont luisantes et dentelées. Enfin, la pêche madeleine qui nous occupe est médiocrement grosse, blanche et rougissant à peine du côté du soleil seulement, et encore dans une étendue assez bornée.

12°. Pavie blanc.

Le Pavie paroît être une variété de la Madeleine blanche, puisqu'il n'en diffère absolument que par la chair de son fruit, qui est ferme et tient fortement et de toute part au noyau. Quand cette pêche est parfaite, c'est-à-dire aussi bonne que l'espèce le comporte, elle est vineuse, de fort bon goût, et paroît très-agréable aux personnes qui aiment les pêches à chair ferme. Elle mûrit de même que la précédente à la fin d'août et dans le commencement de septembre.

Pour le Pavie blanc et les deux espèces qui précèdent, nous ferons la remarque que la moëlle se trouve d'une couleur brune lorsque le bois arrive à un certain âge.

13.° Chevreuse hative. *Pl.* 21.

Nous désignons sous ce nom dans nos pépinières un pêcher dont le bois est gros, jaunâtre dans l'ombre, et fortement lavé de rouge du côté éclairé. Ses feuilles sont toujours d'un vert blond, fort longues, très-pointues, à dentelure fine, et creusées en gouttière. Ses fleurs sont petites, d'un rouge assez vif, et il leur succède des fruits d'une belle grosseur, d'une forme allongée, comprimés sur les côtés, marqués d'un sillon étroit et terminés par un mamellon assez gros. Ils sont revêtus d'une peau chargée d'un épais duvet, la couleur en devient généralement jaune, seulement le côté du soleil se lave de marbrures d'un rouge vif, dans une petite étendue. La chair en est demi-fondante, un peu jaunâtre, veinée de rouge auprès du noyau, et contient une eau assez sucrée et agréable, mais pas assez abondante, ce qui diminue un peu les qualités de cette pêche, qui, en général, sont variables. Elle acquiert ordinairement sa maturité au commencement de septembre.

Nous observerons, avant de quitter cette espèce, que Duhamel semble reconnoître trois variétés à la *chevreuse hâtive;* nous n'entreprendrons pas de les distinguer, mais nous remarquerons que la nôtre paraît se rapporter davantage à celle qu'il décrit en particulier sous le nom de *belle chevreuse*, qu'aux deux autres variétés.

14.° Bellegarde. *Pl.* 23.

Le pêcher bellegarde est une espèce très-fertile que cultivent beaucoup les habitans de Montreuil, près Paris. Il y devient beau,

beau, supporte mieux la gelée que beaucoup d'autres, et porte des feuilles d'un vert foncé, grandes et lisses. Ses fleurs sont petites, pâles et font place à des fruits gros, ronds, excellens, et dont la peau se colore si fortement à l'exposition du midi, qu'elle en devient presque noire. Aussi doit-on éviter de placer l'arbre à cette exposition; il vaut mieux le mettre au levant. On doit encore prendre la précaution de ne découvrir les fruits qu'avec ménagement, vers l'époque de leur maturité, laquelle arrive aussi à la fin du mois d'août. La chair en est fine, ferme, quoique remplie d'eau, de couleur rosée auprès du noyau, qui est peu gros et terminé par une pointe.

15.° Bourdine. *Pl.* 20.

Les habitans de Montreuil cultivent également cette espèce dont l'arbre est fort vigoureux, charge beaucoup et quelquefois trop, parce que c'est aux dépens de la grosseur des fruits. Il porte de grandes feuilles, de petites fleurs, et produit des pêches moins grosses que la mignonne, plus grosses que la bellegarde, surtout plus arrondies encore que cette dernière, et se terminant souvent au sommet par un petit mamelon. La pêche bourdine prend un beau rouge foncé du côté du soleil. Sa chair, dont la peau se sépare aisément, est blanche, bien fondante, et remplie d'une eau sucrée vineuse, excellente. Le noyau est petit, rond ou gonflé en largeur, il retient des filamens de chair à la maturité parfaite, et la chair qui le touche est marbrée de rouge. Elle mûrit à la mi-septembre.

16.° Pêche Desprez.

C'est une nouvelle espèce de pêche lisse que M. Noisette a rapportée de la Belgique en 1810, et qui a donné des fruits dans son jardin la même année. Le nom sous lequel nous la désignons lui a été donné par M. Poiteau, qui a voulu par là honorer les utiles observations que M. Desprez, juge à Alençon, a faites sur les glandes des pêchers. C'est une espèce délicate; elle réussit mieux sur prunier que sur amandier. Ses feuilles sont longues d'un vert blond, et bordées de petites dents. Ses fleurs sont de la grandeur de celles de la grosse mignonne et leur couleur est assez pâle. Le fruit est petit, quelquefois arrondi, d'autrefois allongé, du diamètre de quinze à dix-huit lignes, couvert d'une peau parfaitement lisse et luisante, d'abord d'un vert tendre, puis d'un blanc jaunâtre, et enfin se marbrant à peine de rouge du côté du soleil, à la maturité, c'est-à-dire vers le vingt août. Sa chair est blanche, fondante, vineuse et remplie d'une eau bien sucrée.

Cette nouvelle acquisition mérite d'être multipliée : c'est la plus précoce des pêches lisses.

17.° Pêche cerise. *Pl.* 21.

La pêche qui porte ce nom est un joli fruit lisse, rouge et luisant comme une cerise du côté du soleil, d'un jaune clair dans l'ombre, gros au plus comme une pomme d'api, marquée sur le côté d'une gouttière profonde qui ne s'arrête point au sommet, et descend un peu sur le côté opposé, bien que ce sommet se trouve terminé par un mamelon, ou espèce de petite queue molle, pointue, et dirigée un peu obliquement. L'arbre qui la porte a le port de la petite mignonne; ses feuilles et ses fleurs sont également petites. Il est nécessaire de le placer à l'exposition du midi dans une terre légère et chaude, pour que sa chair, qui ordinairement

est blanche, citrine et fondante, acquiert un peu de parfum. Mais, avec ces précautions même, la pêche cerise a des qualités assez médiocres, et son mérite est contesté par Duhamel. Sa maturité a lieu au commencement de septembre.

18.° Petite violette hative.

C'est un assez bel arbre, vigoureux, très-fertile, dont les feuilles sont allongées, lisses et d'un beau vert, et les fleurs très-petites, bien colorées ou même foncées en couleur. Les fruits qui leur succèdent sont lisses, ronds, du volume de la petite mignonne, ou une fois plus gros que la pêche cerise, jaunâtres du côté caché, d'un rouge violet du côté du soleil, mais sans être brillans et même éclatans comme cette dernière. En revanche ils sont infiniment meilleurs. Leur chair est fine, fondante, blanche citrine, d'un rouge vif auprès du noyau, qui est assez gros. Elle contient beaucoup d'eau sucrée, vineuse et très-parfumée. La pêche petite violette hâtive mûrit en même temps que la précédente, et a besoin de rester un peu longtemps sur l'arbre pour être bonne.

19.° Grosse violette hative. *Pl.* 21.

Cette espèce ne diffère en rien de la précédente, seulement la pêche est une fois plus grosse, d'une couleur rouge violette marbrée, dans presque toute son étendue; sa chair est blanche fondante et un peu moins vineuse. Elle mûrit aussi quelques jours plus tard que la petite violette, c'est-à-dire vers le milieu de septembre. Dans plusieurs endroits on appelle *brugnons* ces deux pêches violettes.

20.° Violette tardive. *Pl.* 20.

C'est une sous variété de celle qui précède, mais comme elle ne mûrit qu'après la mi-octobre, on doit toujours lui choisir la meilleure exposition, afin qu'elle soit moins tardive. Cette pêche ne diffère de la précédente qu'en ce qu'elle est moins ronde, ou plutôt allongée ou anguleuse. Sa peau est marbrée et tachetée de rouge du côté du soleil, verdâtre de l'autre côté. Sa chair est blanche citrine. Quelquefois elle ne mûrit pas.

21°. Brugnon musqué. *Pl.* 20.

Beaucoup de personnes donnent le nom de *brugnons* à toutes les pêches violettes lisses; c'est par erreur ou par abus du mot, car il n'y a qu'une espèce de brugnon proprement dite, et il diffère des pêches violettes en ce qu'il a de plus grandes fleurs, que la chair de son fruit est plus ferme, et tient au noyau de toute part. Du reste il a à-peu-près la couleur et les qualités des violettes, et mûrit à la fin du mois de septembre. L'arbre est vigoureux et fertile; ses feuilles ont des dents fines, ses fleurs sont rouges pâles, et ses fruits, très-peu moins gros que la grosse violette hâtive, sont arrondis et d'un rouge plus clair et plus vif; leur chair est jaune citrine, juteuse, quoique ferme, vineuse et sucrée.

22.° Jaune lisse. *Pl.* 20.

Celle-ci termine la série des pêches lisses. L'arbre qui la produit est vigoureux, a de grandes feuilles larges qui jaunissent à la fin de la saison, et de petites fleurs. Ses fruits sont luisans, lisses, comme leur nom l'indique, ils ne sont guère plus gros que la pêche petite violette, ordinairement ronds, et plus rarement applatis; ils deviennent jaunes dans la maturité, excepté sur le côté exposé au soleil, qui se fouette quelquefois d'un peu de rouge. Leur chair est ferme,

jaune comme celle d'un abricot, un peu juteuse et assez bonne quand l'automne est chaud. Elle a un peu de la saveur de l'abricot, et quitte facilement le noyau qui est d'une moyenne grosseur. Cette pêche mûrit à la mi-octobre, et peut se garder pendant quinze jours environ dans la fruiterie.

23.° Chevreuse tardive. *Pl.* 21.

Nous voilà arrivé au plus fertile de tous les pêchers. Il produit une si grande quantité de fruits, qu'il faut chaque année le décharger d'une partie, si l'on veut que l'autre partie atteigne à une grosseur raisonnable. Ses feuilles sont grandes, à dents très-petites; ses fleurs, au contraire, sont petites et peu colorées. Enfin ses fruits restent verts, très-velus, souvent bosselés et irréguliers, jusques vers le milieu d'août; mais après cette époque, ils font bien leur chair qui est blanche jusqu'auprès du noyau, et devient succulente. Leur forme devient plus régulière, ils s'arrondissent, se colorent d'un rouge pourpre, quelquefois très-foncé du côté éclairé, et jaune verdâtre de l'autre. A la fin de septembre ils sont mûrs, pleins alors d'une eau excellente, et lorsqu'on les ouvre, le noyau ne s'en sépare qu'en emportant des lambeaux de chair, comme on le voit sur notre figure.

24.° Pourprée tardive. *Pl.* 19.

Cette espèce est un arbre assez vigoureux, qui a aussi des fleurs très-petites et peu colorées; mais ce qui le distingue de tous les pêchers connus ce sont ses feuilles grandes, d'un vert foncé, gonflées et crépues, d'une manière toute particulière. Ses fruits sont bien arrondis, de la grosseur, au moins, de la madeleine rouge, restant de couleur jaune paille clair dans l'ombre, mais devenant d'un beau rouge foncé du côté du soleil. Leur chair est succulente, remplie de beaucoup d'eau très-savoureuse; elle rougit beaucoup auprès du noyau, qui est peu volumineux, très-inégal et terminé au sommet par une pointe aigüe. La pêche pourprée tardive est une des plus excellentes que nous possédions, mais sa maturité n'arrive qu'au commencement d'octobre.

25.° Admirable. *Pl.* 23.

Ce pêcher semble mériter son nom, puisqu'il est peut-être le plus grand et le plus vigoureux du genre. Ses feuilles sont grandes, planes, d'un beau vert et entourées de petites dents; les fleurs petites et d'un beau rouge vif. Ses fruits sont très-gros et forment l'une des plus belles et des meilleures espèces de pêches. Ils sont arrondis; cependant leur plus grand diamètre se trouve du côté de la base, et ce diamètre a souvent jusqu'à deux pouces et demi d'étendue. Le sillon latéral est plus sensible vers le sommet, où l'on trouve ordinairement un rudiment de mamelon. La peau est finement veloutée, de couleur jaune paille, excepté du côté du soleil où elle se lave d'un rouge vif. On la détache aisément de la chair, ce qui sert principalement à la distinguer de la belle de Vitry, dont nous allons parler. On lui trouve une chair ferme, quoique fondante, un peu rouge sous la peau du côté du soleil, ainsi qu'autour du noyau, mais blanche d'ailleurs et remplie d'une eau sucrée, vineuse, parfumée et délicieuse. Cette excellente pêche mûrit à la fin du mois de septembre; elle n'est presque jamais pâteuse.

2 .° Belle de Vitry. *Pl.* 23.

La belle de Vitry, qui a reçu aussi le

nom d'admirable tardive, peut être sous plusieurs rapports comparée à la précédente : elle n'en diffère même essentiellement qu'en ce que la peau ne quitte pas aisément la chair, et qu'elle mûrit une quinzaine de jours plus tard ; mais c'est également une très-belle et très-bonne pêche. Ordinairement elle est un peu moins grosse que l'admirable ; son plus grand diamètre est souvent à la tête ; la peau est recouverte d'un duvet blanc, son côté éclairé est d'un rouge vif, marbré de rouge plus foncé ; sa chair est jaunâtre à la maturité. Les fleurs sont petites et d'un rouge brun, les feuilles grandes et souvent à grandes dentelures.

27.° Royale. *Pl.* 23.

On regarde avec raison le pêcher royal comme une variété de l'admirable. Il n'en diffère en effet que par son fruit, et encore la différence est légère. La pêche royale est plus ronde, terminée par un mamelon plus considérable, et se teint d'un rouge moins foncé. Elle mûrit en même temps.

28. Teton de Vénus. *Pl.* 22.

On ne sait si c'est à la forme du fruit, à la présence du mamelon qui le termine ordinairement, ou à la réunion de ces deux circonstances qu'il faut attribuer le nom qui a été donné à cette espèce. Quoi qu'il en soit, elle produit de très-grosses pêches, au moins aussi volumineuses, mais moins rondes que l'admirable, à laquelle on les compare. On les distingue en ce qu'elles se colorent moins, que leur sillon, assez peu profond sur le côté, forme un enfoncement au sommet, au milieu duquel s'élève un mamelon. Ce mamelon est considérable quand le fruit n'excède pas trente lignes de diamètre, et il devient à peine sensible ou disparoît entièrement, lorsque le fruit est plus gros. Ces pêches se colorent du côté du soleil, restent jaune paille de l'autre côté ; elles mûrissent à la fin de septembre, et alors leur chair est blanche, rosée auprès du noyau, auquel elle laisse quelques lambeaux, fondante, très-délicate, sucrée et douée d'un parfum très-agréable.

29.° Abricotée. *Pl.* 22.

Duhamel assure que les espèces alberge jaune et abricotée produisent quelquefois de grandes fleurs ; c'est un fait que nous n'avons pas encore eu occasion de vérifier, et qui, s'il est exact doit être considéré comme une anomalie remarquable. L'abricotée, au reste, n'a besoin pour se faire reconnoître ni de la forme de son bois ni de la disposition de ses fleurs ; le fruit porte les caractères qui peuvent le mieux servir à le faire distinguer : il est gros comme la royale, configuré de même, jaune partout, et lavé seulement de rouge du côté du soleil. Nous observerons à son occasion que notre figure de l'abricotée a été faite d'après un fruit beaucoup moins jaune et bien plus rouge que ne l'est cette pêche ordinairement. Sa chair est jaune couleur d'abricot, et un peu ferme ; elle tient en partie au noyau qui est rouge et petit, relativement au volume du fruit. Elle contient une eau très-agréable, et on lui trouve le parfum de l'abricot, quand l'automne a été chaud ; autrement elle reste le plus souvent sèche, pateuse et peu savoureuse. La maturité de la pêche abricotée arrive vers le milieu du mois d'octobre. C'est une des espèces qui se reproduisent de noyau, et en plein vent où son fruit prend moins de volume, mais plus de couleur.

30.° Tein doux.

Arbre vigoureux, à grandes feuilles à peine dentées, à fleurs moyennes, et à fruits gros, bien arrondis, et dont la peau, qui se colore d'un beau rouge, a fort peu de duvet et se détache facilement de la chair. Celle-ci est blanche, fondante, veinée de rouge auprès du noyau, sucrée et d'un goût assez délicat. On a observé quelquefois que les pluies faisoient fendre le noyau de cette pêche, ce qui produisoit un gonflement de la chair; souvent même elle se fend elle-même sur les côtés, et le résultat de ces accidens est toujours de lui faire perdre beaucoup de ses qualités. Elle mûrit à la fin de septembre.

31.° Nivette. *Pl.* 25.

Cette espèce est fournie par un arbre très-fertile et assez vigoureux, dont les feuilles sont grandes et lisses, et les fleurs petites et bien rouges. Son fruit est gros, un peu allongé; il offre une dimension d'environ deux pouces et demi de longueur sur plusieurs lignes de moins de diamètre. Il est marqué sur le côté d'une gouttière large, mais peu profonde, qui se termine au sommet dans un applatissement, et quelquefois dans un creux au milieu duquel on voit s'élever un petit mamelon. La peau reste verdâtre dans l'ombre, et se lave d'un rouge vif clair du côté du soleil; elle ne se détache pas aisément de la chair qui a un œil légèrement verdâtre et des veines d'un rouge vif auprès du noyau. La pêche nivette mûrit aussi à la fin du mois de septembre. Quand on la cueille elle laisse souvent à la queue un lambeau de sa peau. Elle est sucrée, très-savoureuse, et même souvent jusqu'à l'acreté. C'est pourquoi on fait bien de la conserver pendant plusieurs jours dans la fruiterie pour lui donner le temps d'acquérir toutes ses qualités.

32.° Persique. *Pl.* 25.

Celui-ci n'est pas moins fertile que le précédent et aussi vigoureux. Ses feuilles ont de grandes dimensions, et sont un peu bosselées. Il a également ses fleurs très petites, mais son fruit est plus gros, plus allongé, plus rouge, et s'en distingue principalement par plusieurs petites bosses irrégulièrement répandues à sa surface. La peau de ce fruit est rouge du côté éclairé; sa chair, d'abord ferme, devient ensuite fondante, et se remplit d'une eau de saveur assez relevée, très-agréable et quelquefois un peu aigrelette. Cette espèce se reproduit ordinairement de noyau, et comme elle ne devient mûre qu'au mois d'octobre et de novembre, c'est-à-dire très tard, elle se trouve la meilleure de cette époque.

33.° Cardinale. *Pl.* 25.

La cardinale a des feuilles à grandes dents, des fleurs grandes et pâles, et des fruits arrondis, gros comme une madeleine, couverts d'une peau teinte partout d'un rouge violet obcur, qui paroît sale par l'effet d'un duvet épais, roussâtre et adhérent. Leur chair a généralement la teinte pourpre foncée, et les marbrures d'une betterave rouge; elle est ordinairement assez fade, ou même insipide. La pêche cardinale mûrit à la fin d'octobre, et, à cause de son défaut de saveur, elle est plutôt un objet de curiosité, pour sa couleur, que d'agrément sous d'autres rapports. On dit qu'en Italie elle est beaucoup meilleure que dans notre climat, et même qu'on l'y recherche assez.

34.° Pavie de Pomponne. *Pl.* 24.

Ce pêcher est très-vigoureux, son feuillage est large et à petite dentelure. A ses fleurs, qui sont grandes et peu colorées, succèdent les plus belles et les plus grosses pêches que nous connoissions. On en voit sur nos espaliers qui ont jusqu'à trois pouces et demi de diamètre ; ce qui fait regretter que des fruits aussi beaux ne puissent pas acquérir chez nous tout le degré de perfection auquel ils parviennent dans les provinces méridionales. Ils sont ronds, terminés par un gros mamelon; la peau est très-peu soyeuse, d'un blanc jaune dans l'ombre, lavée d'un beau rouge du côté opposé ; la chair est très ferme d'un beau rouge de sang autour du noyau, auquel elle adhère fortement de toute part; rouge aussi sous la peau du côté du soleil, blanche dans tout le reste, sucrée, vineuse et agréable quand l'automne a été chaud. On la mange ordinairement en compote. Il est nécessaire de cueillir ce beau fruit à la fin d'octobre, non parce qu'il est suffisamment mûr alors, mais parce qu'on courreroit le risque de le voir geler sur l'arbre, s'il y restoit plus long-temps.

35.° Pêcher nain *Pl.* 24.

Ce pêcher ne devient pas plus haut qu'une giroflée ; cependant ses feuilles sont grandes et surtout très-longues, formant une gouttière en dessus, et se courbant en arc en dessous. Elles sont belles, nombreuses, pendantes, bordées de grandes dents pointues, et d'un vert foncé. Les fleurs sont grandes, pâles, nombreuses autour des branches, et produisent des fruits ronds, gros proportionnellement à la grandeur de l'arbre, puisqu'ils ont deux pouces de diamètre. Ils restent verdâtre dans l'ombre, et seulement dans une petite étendue du côté du soleil, ils deviennent un peu rouges ou bruns. Leur chair devient un peu succulente, mais comme leur eau reste aigre et amère, il n'en résulte jamais qu'une pêche fort médiocre ; aussi ne cultive-t-on ce pêcher que comme un objet de curiosité, et souvent dans des pots pour le placer sur les tables lors de la maturité des fruits, c'est-à-dire à la fin d'octobre.

Ce petit arbre a une variété à fleurs doubles qui ne produit point de fruits, mais qui est recherché pour les jardins d'ornement.





POIRIER.

PYRUS.

Icosandrie pentagynie, Lin. Famille des rosacées, Juss.

Genre composé d'un petit nombre d'espèces, mais d'un très-grand nombre de variétés d'arbres exotiques et indigènes, à feuilles simples, alternes, entières et pétiolées, et à fleurs rarement solitaires, plus souvent réunies en bouquets ou en corymbes, et dont le caractère commun est d'avoir un calice d'une seule pièce, à cinq divisions profondes, concaves et pointues; cinq pétales arrondis, onguiculés, concaves, assez grands et insérés à l'orifice du calice avec une vingtaine d'étamines plus courtes que les pétales, et composées de filamens subulés et d'anthères simples; un ovaire adhérent, turbiné, surmonté de cinq styles libres, filiformes, de la longueur des étamines, velus à leur base et terminés chacun par un stigmate simple. L'ovaire se change en un fruit charnu, turbiné, glabre, ombiliqué au sommet, rétréci le plus souvent et allongé sur le pédoncule, divisé intérieurement en cinq petites loges cartilagineuses, contenant chacune une ou deux graines ou pépins, aussi cartilagineux, oblongs, pointus à une extrémité, et un peu comprimés.

Histoire et Culture.

Le poirier est peut-être de tous nos arbres fruitiers celui qui fournit le plus grand nombre de bonnes espèces de fruits; il est par conséquent un de ceux qui nous intéresse le plus, et, par une singularité remarquable, il n'en est point dont on connoisse moins l'histoire. On sait par une tradition très-confuse que son origine remonte jusqu'aux premiers temps de Rome; on croit que les Sabins plantèrent les premiers le poirier de rousselet. Suivant Pline, les anciens connoissoient le poirier, et faisoient avec le poiret un vin qui n'est que notre poiré. On ne fait pas remonter à des temps asusi reculés pour trouver l'origine du bon chrétien d'hiver en Hongrie; de la bergamotte à Bergame en Italie, etc. Mais après ce peu de faits déjà bien incertains, il seroit peu aisé de suivre la découverte successive des différentes espèces de poires, à mesure que la culture les a multipliées, et cette tâche seroit surtout très-difficile, si l'on vouloit remonter aux temps antérieurs au dix-septième siècle. Comme ce n'est qu'alors que la culture s'est établie d'après des règles bien fixes, c'est aussi alors seulement que l'on a connu ses résultats; et comme le poirier est un des arbres qui doivent le plus à la culture, les progrès de celle-ci ont dû produire une grande multiplication dans les espèces. Certes, les poires étoient de trop bons fruits pour ne point

avoir été bien connues en France, avant le dix-septième siècle ; aussi trouve-t-on dans nos vieux poëtes plusieurs noms de poires qui remontent jusqu'au treizième siècle ; Champier en cite plusieurs qui étoient estimées dans le seizième siècle : mais ce n'est que dans le suivant qu'on les a beaucoup multipliées.

« Alors, dit le Grand d'Aussi, on tira des forêts beaucoup de poiriers sauvageons, lesquels transportés dans nos jardins, y donnèrent, par la culture, des fruits améliorés. Tels sont ceux qui portent les prénoms de *bézi*. Ce mot bezi ou bésier est un terme de patois, qui, en Normandie, en Bretagne, et dans plusieurs provinces, signifie sauvageon ; on y ajouta, pour désigner l'espèce du fruit, le nom de la forêt d'où il étoit tiré : bézi-d'Héry, bézi-de-Chaumontel, bézi-la-Motte, bezi-de-l'Echasserie, bézi-de-Quessoy, bézi-de-Montigny, etc. »

« Dans les provinces où le mot de bézi n'étoit pas en usage, on donna au poirier sauvageon le nom du seigneur, au lieu du nom de la forêt. C'est ainsi qu'en Bourgogne on appela *madame Oudotte* et *amadotte* par corruption, un sauvageon trouvé dans les bois qui appartenoient à cette dame. »

« Il y eut aussi des espèces de poires, propres à certaines provinces, ou à certains cantons, lesquelles acquirent de la réputation, et furent adoptées par le reste du royaume. Tels furent en Anjou le Saint-Lézin, en Poitou le portail ; tels avoient été dans le siècle d'auparavant, selon le rapport de Champier, à Lyon la cuisse-madame, ou cuisse-dame et le forêt ; à Tours le bon chrétien ; à Autun le Saint-Rigle ; à Paris l'à-deux-têtes, l'à-trois-têtes, et surtout le caillou-rosat ; enfin à Autun et en Lorraine la bergamotte. Soit que ces fruits aient dégénéré par la suite dans des terrains qui ne leur conviennent pas, soit plutôt que des fruits meilleurs les aient fait oublier, la plupart sont regardés aujourd'hui comme médiocres. Il faut en excepter pourtant le bon chrétien, qui a conservé une partie de son ancienne réputation. »

« Cette poire vient de Touraine. Tous nos auteurs du seizième siècle en font honneur à cette province ; et Charles-Estienne ajoute, que son nom de bon chrétien lui fut donné par un nommé Martin, auquel nous le devons. Quand Charles VIII fit la conquête du royaume de Naples, il y fit transporter un certain nombre de ces arbres, et ce présent fut reçu des Napolitains comme une véritable faveur. »

Il seroit fastidieux de suivre jusqu'à nos jours la découverte successive des nombreuses variétés que nous possédons ; mais la conséquence générale qu'on peut en tirer, c'est que ces variétés, si multipliées, sont le produit de la culture et de circonstances heureuses, le plus souvent fortuites. C'est encore ainsi que nous en voyons naître de temps en temps de nouvelles, et l'on croit généralement que ces variétés ne pourroient se reproduire, et se conserver par les graines ; qu'il est absolument nécessaire pour qu'elles ne se perdent pas, quand elles sont une fois produites, d'avoir recours à la greffe, aux boutures, ou aux marcottes. C'est un principe généralement admis parmi les cultivateurs, et qui nous semble vrai ; cependant nous ne croyons pas devoir omettre des exemples contraires dont parle M. Dumont de Courset dans son bel ouvrage du Botaniste cultivateur. Il y rapporte, sans la récuser, l'autorité de M. Van-Mons qui, dit-il, a pour lui l'expérience, et

et qui lui a assuré avoir obtenu par des semis de pépins, des variétés nouvelles, supérieures en bonté et en grosseur des fruits, aux meilleures anciennement connues, sur des arbres qu'il a semés, qu'il a laissé croître sans aucun retranchement, qu'il a absolument abandonnés à la nature. Nous conseillons aux amateurs, qui en auroient le loisir, de répéter ces expériences; peut-être en obtiendront-ils des résultats heureux.

Nous allons donc dire quelques mots sur la multiplication des poiriers par le semis. On choisit le commencement du printemps pour semer les pépins, et une terre bien meuble, douce, assez forte et assez profonde. On va chercher les pépins que l'on emploie dans le marc qui provient des fruits écrasés pour faire la liqueur nommée *poiré*. On les place dans la terre au fond de rayons de deux travers de doigts de profondeur, et à six à huit pouces de distance. Aussitôt les rayons remplis on recouvre la terre de litière pour la tenir fraîche: par cette précaution on ne craindra pas les gelées. On fait bien de laisser deux ans en pépinière, afin d'avoir à replanter des sujets robustes et bien munis de racines. La différence est grande, entre les poiriers produits, suivant l'origine des pépins que l'on emploie. Les fruits sauvages donnent des poiriers vigoureux, à fruits tardifs, durs, acerbes, qui ne peuvent être mangés, mais dont les pépins sont très-gros. Les semis faits avec des espèces cultivées pour faire du poiré, produisent des sujets très-vigoureux, quoique un peu moins que les premiers, et ils nuisent moins à la qualité du fruit qu'on greffe dessus, principalement si l'on choisit des sujets à feuilles larges et dépouillées de toutes leurs épines. Les sujets qui proviennent de *poires à couteau*, ou bonnes à manger crues, sont les moins vigoureux, et d'autant moins que les fruits dont on a pris les pépins sont plus volumineux, parce qu'alors on observe que la chair gagne aux dépens des pépins qui deviennent foibles ou avortent entièrement. Les sujets provenant de ces fruits ont une sève moins âcre qui n'influe point d'une manière défavorable sur le fruit qu'on greffe dessus. D'après cela, lorsqu'on désire obtenir des sujets pour les poires à couteau, on doit ramasser les pépins des meilleures poires, les laisser quelques heures à l'air jusqu'à ce qu'ils soient secs, ensuite les mettre par couche dans du sable pour les conserver jusqu'à ce que le temps soit venu de les semer. Les élèves qui en proviendront pourront servir pour tous les fruits à couteau en plein vent, les buissons, les pyramides et les grands espaliers, ainsi que pour les espèces trop vigoureuses, et qui, par cette raison, ne font pas si bien sur le coignassier. Les poiriers, dans ce cas, seront plus faciles à diriger que s'ils étoient greffés sur sauvageons, ou sur franc des espèces cultivées pour le poiré, et on n'aura pas à craindre qu'ils diminuent le volume, ni qu'ils nuisent à la saveur des poires que produiront les espèces qu'on greffera dessus.

Mais que ce soit l'une ou l'autre des trois espèces de pépins, dont nous venons de parler, que l'on emploie, les premiers soins à donner aux élèves sont les mêmes: ils consistent à sarcler, à biner, et à éclaircir si le jeune plant est trop épais. Lorsque l'année est favorable, et que le plant est fort, on peut le mettre en pépinière à la fin de l'automne, lorsqu'on a des terres sablonneuses; tandis qu'on attend jusqu'en février ou en mars quand le sol est humide ou argileux. On

conserve le pivot, autant qu'il est possible, pour les fruits destinés à faire du poiré, parce qu'on met ces arbres en plein vent, que leur bois est très-beau, et à beaucoup de valeur. On coupe au contraire le pivot des arbres destinés à donner des fruits à couteau, surtout quand on ne veut pas qu'ils s'élèvent beaucoup, mais qu'ils produisent promptement des fruits.

Nous avons dit plus haut que la multiplication du poirier avait principalement lieu par la greffe, les boutures et les marcottes. Or, de ces trois procédés, le premier est à peu près le seul en usage, ou au moins celui qu'on emploie le plus généralement; et, de toutes les sortes de greffes, il en est deux qui sont d'un usage plus fréquent pour le cas dont nous parlons, c'est la greffe en fente et celle en écusson. Il y a aussi plusieurs sortes de sujets sur lesquels on greffe le poirier; indépendamment du sauvageon, on peut greffer sur *franc*, c'est-à-dire sur les sujets provenant de graines et élevés en pépinière, comme nous l'avons dit. On peut encore greffer sur *coignassier*. On greffe sur franc quand on veut avoir des arbres très-grands, robustes, propres aux vergers, quand on a de très-grands murs à garnir, et enfin, quand on emploie certaines variétés qui sont douées d'une si grande vigueur de végétation qu'elles ne pourraient vivre sur coignassier. Au contraire, on peut greffer sur coignassier quand on ne veut avoir que des arbres moins grands, et propres seulement à planter dans les jardins.

Dans ce dernier cas une terre douce et cultivée suffit, sans qu'il soit nécessaire qu'elle ait beaucoup de profondeur, parce que les racines du coignassier ne sont pas très-longues et ne s'enfoncent que peu. Il n'en est pas de même de l'arbre greffé sur franc qui a besoin d'une terre profonde, substantielle et un peu fraîche.

Nous nous arrêterons ici pour ne point grossir cet article de détails sur la plantation, la taille, etc. du poirier qui seraient une répétition de ce que nous avons dit au commencement de cet ouvrage sur la culture en général.

Usages.

Pendant tout l'été on peut cueillir les poires, à mesure de leur maturité, pour les manger immédiatement, ou après les avoir laissées pendant quelques jours sur l'œil, et posées sur des feuilles de vigne ou de la mousse, dans une pièce fraîche où elles achèvent de mûrir. Au contraire, les poires d'hiver se cueillent pendant l'automne; ordinairement en octobre, et se placent dans la fruiterie pour s'y conserver, en les rangeant sur des planches les unes à côté des autres sans se toucher. On conseille pour prolonger leur conservation, de les placer en tas pendant plusieurs jours jusqu'à ce que, par l'effet d'une sorte de fermentation, leur peau se recouvre d'eau : on les essuie avec un linge sec, on les laisse se ressuyer, et on les enveloppe de papier pour les mettre ensuite dans un lieu sans humidité, couvert et où il ne gèle pas, comme dans des armoires, des tiroirs de commodes, etc. Quelques personnes réussissent bien à les conserver dans de la cendre, ou du sable sec.

Nous aurons occasion de montrer plus tard, ce que d'ailleurs peu de personnes ignorent, l'extrême variété des poires. Or il est difficile qu'un si grand nombre d'espèces de fruits, dont les uns sont insipides, les autres sucrés; ceux-ci acides, ceux-là âpres et acerbes; d'autres succulens, mous et fondans; plusieurs coton-

neux ou secs, et enfin le plus grand nombre fermes et durs; il est difficile, disons-nous, que tant de qualités différentes, aient pour résultat des propriétés analogues, et encore moins une propriété commune. Il faudrait donc à chaque espèce de poires en indiquer les propriétés, ce qui serait acheter l'exactitude par des répétitions fastidieuses; nous tâcherons d'éviter l'une et l'autre difficulté en formant quelques divisions, parmi le grand nombre de poires que nous décrirons plus tard.

La plus simple division est celle en poires à couteau et en poires à poiré : ce sont les premières qui nous intéressent le plus.

Nous avons déjà eu occasion de faire la remarque que les fruits sont d'autant plus rafraîchissans, qu'ils contiennent plus d'eau et d'acide, et d'autant plus nourrissans qu'ils en contiennent moins, et qu'ils sont formés par une pulpe plus ferme et composée elle-même de plus de mucilage, de gélatine et de sucre. Nous pouvons faire l'application de ces principes aux poires à couteau, et nous arriverons à les diviser à leur tour en deux parts, qui comprendront, l'une toutes les poires fondantes et juteuses, comme la mouille bouche, le beurré, le doyenné, la crassane, l'angleterre, et celles-ci sont les plus douces, les plus rafraîchissantes; elles nourrissent un peu moins que celles de l'autre division nommées poires cassantes qui sont plus fermes, plus sèches, dures, et conséquemment contiennent beaucoup moins d'eau; telles sont les poires de messire-jean, rousselet, martin-sec, etc.; mais les unes et les autres sont très-nourrissantes, si on les compare aux fruits rouges. Cependant la digestion en est assez facile, quoique, en général, les pommes passent pour valoir mieux sous ce rapport. On croit aussi qu'elles sont plus venteuses que les pommes, ce qui ne peut s'appliquer qu'à certaines espèces, et peut-être aussi à certaines personnes; mais cela nous ramène à l'idée que nous avons déjà émise de l'impossibilité d'assigner des propriétés communes aux poires. Elles contiennent cependant toutes un acide que nous retrouverons encore en plus grande abondance dans les pommes, et dont il a pris le nom; c'est l'acide malique; mais sa quantité est variable dans chaque espèce, comme la saveur qui la distingue. Celles qui en contiennent le plus comme la crassane, et quelques autres qui sont acides ou acerbes, sont susceptibles d'agir sur les organes de la digestion à la manière des astringens; elles ressèrent le ventre et constipent, si on en mange en grande quantité. Il en est quelques autres qui sont pourvues d'un parfum particulier et assez fort, telle que le rousselet; celles-là portent avec elles le principe qui les fait digérer. Enfin il en est qui sont insipides et inodores; d'autres ont trop d'âpreté pour être mangées crues, et celles-ci nous conduisent naturellement aux préparations que l'on fait subir aux poires.

Ici se présente encore une autre division de ces fruits. Il en est beaucoup qui sont si excellentes dans leur état naturel qu'on ne gagnerait rien à les faire cuire, plusieurs y perdraient même quelque chose. On en connoît, au contraire, une infinité d'autres que l'on nomme *poires à cuire*, parce qu'il n'est pas possible de les manger crues; le catillac est dans ce cas. C'est cette espèce de poires que l'on cuit à Paris en les plaçant au four dans des paniers. De cette manière elles perdent une partie de leur suc, et sont beaucoup moins agréables que si on les faisoit cuire dans un vase

susceptible de retenir l'eau dont on les recouvre, et que l'on laisse réduire par la cuisson. Cette dernière manière est employée chez les particuliers; la première sert à cuire les poires que les marchandes vendent en les colportant dans les rues.

On leur fait subir des préparations plus recherchées dans les offices; on en fait des compotes de plusieurs sortes, en y ajoutant du sucre, de la canelle ou d'autres aromates. On peut préparer les poires en gelée, mais on a recours à cette préparation bien souvent moins que pour les pommes; on les convertit au contraire plus souvent que ces dernières en confitures sèches chez les confiseurs, où on les confit aussi très-fréquemment à l'eau-de-vie.

On fait avec des poires le *résiné*, sorte de confiture qui se conserve sans sucre, au moyen du vin doux épaissi par la cuisson. Le plus ordinairement on y emploie les poires de messire jean et de martin-sec, et, à leur défaut, quelques autres poires cassantes que l'on a soin de conserver jusqu'à la récolte du raisin, si leur maturité arrive avant. Pour le préparer on soutire le jus du raisin aussitôt la pression. On en met une dixaine de litres dans un vase, et l'on fait bouillir jusqu'à réduction de moitié : il est alors un peu épaissi; on y jette environ un cent de poires, débarrassées de leur peau, du cœur, ainsi que des pépins, et coupées par quartiers. On fait chauffer de nouveau et on laisse cuire jusqu'à ce que le jus soit épais; mais à un feu léger, afin que la réduction ait lieu lentement et sans brûler. Si la cuisson n'était pas complète, et qu'on s'en aperçût à des moisissures qui se montrent à sa surface, on pourrait y remédier en plaçant dans un four, pendant quelques heures, les pots dans lesquels on les conserve. On peut faire le résiné avec du vin fait, en y ajoutant du sucre. Celui qui a la réputation d'être le meilleur se fabrique en Bourgogne.

Il est une autre préparation des poires qui se consomme aussi en grande quantité; c'est une espèce de conserve sèche, assez peu délicate que l'on appelle *poires tapées*. On nomme parmi les poires que l'on emploie le plus souvent dans ce cas, encore le messire-jean et le martin-sec, comme pour le résiné, mais de plus le beurré, le beurré d'Angleterre, le doyenné n'y sont pas moins propres, et surtout le rousselet qui semble l'espèce préférable. On leur enlève la peau, et on les passe dans l'eau bouillante pendant quelques minutes, on les retire pour mettre dans la même eau, leurs pelures que l'on a dû conserver. On doit avant de mettre ces pelures dans l'eau les piler dans un mortier; on laisse cuire alors jusqu'à ce que l'on puisse, en les pressant dans un linge, en faire sortir le jus, et l'on fait bouillir ce jus jusqu'à l'épaissir en consistance de sirop. D'un autre côté on place les poires sur des claies d'osier, et on les met au four après en avoir retiré le pain. On les soumet à la même cuisson pendant trois jours, et le quatrième on les applatit entre les doigts, on les arrose du jus dont nous venons de parler, ou on les trempe dedans en les tenant par la queue qu'on doit toujours leur laisser. Cette fois on les laisse au four jusqu'à ce qu'elles soit suffisamment sèches pour se conserver. On peut les préparer d'une manière un peu différente, et qui est préférable. On les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient un peu molles, on les fait égoutter sur une claie, puis on les pelure, et on les pose sur un plat, les queues en haut, jusqu'à ce qu'elles aient laissé échapper une espèce

de sirop que l'on a soin de recueillir. Elles sont alors replacées sur des claies dans la même position, et placées dans le four pendant douze heures. D'un autre côté, on a eu soin d'ajouter au sirop une certaine quantité de sucre et un peu d'eau-de-vie. On trempe les poires dans ce sirop et on les replace dans le four. Enfin on les retrempe dans le sirop une seconde fois, et on les met dans le four une troisième, où elles restent jusqu'à ce qu'elles soient sèches, ou au moins fermes, transparentes, et d'une couleur marron claire. Dans les deux méthodes on les conserve dans des boîtes garnies de papier blanc et dans un lieu sec.

Tout le monde sait qu'avec les poires on prépare une boisson fermentée appelée *poiré*. Plusieurs espèces de poires sont cultivées spécialement pour cet usage; les principales sont l'*écuyer*, le *jacob*, le *rouillard*, le *gros-menil*, le *rouge vigny*, le *blin*, le *bois prieur*, le *huchet gris*, le *huchet blanc* et le *vert*. Tous ces fruits sont pilés sans distinction; on les presse comme le marc du raisin, et le suc qui en sort, après avoir fermenté, constitue le *poiré* (1). C'est une liqueur douce, sucrée, agréable, tant qu'elle est nouvelle, qui devient piquante, et même mousseuse, si on la garde, surtout en bouteille. Le poiré ne contient pas de tartre comme le vin, il est plus acide et moins sucré que le cidre; il fournit aussi plus d'alcool à la distillation, et cependant il ne se garde pas, à beaucoup près, aussi long-temps que le cidre. Il se congèle à la température de la glace, et se détériore; pour éviter cet inconvénient, il faut le garder en cave, ou dans des celliers, à une température toujours égale.

Quant aux propriétés de cette liqueur, elles se rapprochent beaucoup de celles du cidre. Elle rafraîchit, désaltère, nourrit peu, et produit l'ivresse avec un agacement des nerfs, semblable à celui que causent certains vins blancs. Le poiré est aussi susceptible de produire des douleurs d'entrailles, soit seul, ou quand il est mêlé au vin blanc. Cet effet a surtout lieu quand, après avoir séjourné dans des futailles en vidanges, il a passé à l'aigre. Dans ce dernier cas, ses effets peuvent aller jusqu'à produire des douleurs semblables à celles de la colique de plomb.

Ce n'est donc point une chose indifférente pour la salubrité publique que le mélange du poiré au vin blanc : aussi existe-t-il des règlemens qui défendent aux marchands de vins de vendre et même de conserver du poiré dans leurs caves. Toutefois lorsque cette liqueur est de bonne qualité, et n'a subi aucune altération, elle ne nuit pas essentiellement à la santé, si ce n'est en diminuant la force du vin, et en le rendant moins restaurant; mais puisque, comme nous l'avons dit, le mélange offre des changes de dangers, non-seulement on doit recommander de l'éviter, mais même le proscrire; c'est pourquoi nous ne croyons pas sans utilité de faire connoître à nos lecteurs les moyens de découvrir le poiré dans le vin. Ils sont indiqués par M. Deyeux, professeur à la faculté de médecine de Paris.

Le premier moyen, le plus simple, consiste à les goûter. Mais il faut une certaine habitude dans ce cas, pour reconnoître la saveur particulière du poiré, qui ne se perd pas entièrement par le mélange. Un certain *gratter* au palais, à la

---

(1) On fait avec le résidu ou marc de poires, après la pression, des mottes à brûler : on n'en peut pas faire avec le marc de pommes. Le poiré fait aussi de meilleur vinaigre que le cidre.

gorge, fait sentir la présence du poiré dans le vin, à moins que la quantité qu'on en a ajouté soit proportionnellement si petite, et la qualité du liquide si bonne, que la dégustation ne le fasse pas découvrir; ce qui arrive surtout quand le mélange a été fait à la fin de la fermentation du poiré. Quand par tous les motifs, ou par le défaut d'habitude, on se trouve dans l'impossibilité de découvrir la falsification, il faut avoir recours aux procédés chimiques; c'est le second moyen, il est infaillible. « D'abord, il est bien certain que, toutes choses égales d'ailleurs, le vin mêlé avec du poiré ayant toujours une densité plus marquée que celle du vin naturel, l'aréomètre peut être employé avec avantage. »

On aura donc déjà une présomption de la présence du poiré, dans un vin qui donnera à l'aréomètre une densité plus considérable qu'il ne doit avoir.

« Il faut ensuite évaporer au bain-marie, dans des capsules de verre, trois ou quatre kilogrammes de ce vin. Lorsque la liqueur a la consistance d'un sirop clair, on éteint le feu, on couvre les capsules avec un carton, et on laisse l'appareil tranquille, toujours plongé dans le bain pendant vingt-quatre heures, après quoi on décante le fluide, au fond duquel on trouve quelquefois des cristaux de tartrite acidule de potasse (crême de tartre) très-bien prononcés. »

« On délaye la liqueur décantée avec une petite quantité d'eau distillée; et, en l'évaporant encore au bain-marie, on obtient de nouveaux cristaux. »

« Si on répète cette même opération une troisième fois, on parvient à séparer tout le tartrite acidule de potasse, et il ne reste plus qu'un sirop épais; ayant une saveur de poiré très-marquée. »

« Enfin, en évaporant ce sirop jusqu'à siccité, on aura une matière à demi-transparente, très-sucrée, qui, mise sur des charbons très-ardens, brûlera en se tuméfiant, et répandra une vapeur fort analogue à celle que produit le corps muqueux sucré, lorsqu'on le soumet à la même expérience. »

« Ces premières opérations faites, il faut s'occuper des expériences de comparaison. »

« Pour cela, on fait des mélanges de poiré et de vin naturel, dans différentes proportions, on procède aussi sur du vin naturel; et, en soumettant tous ces vins aux mêmes épreuves que celui qu'on soupçonne être altéré, ou pourra, d'après la comparaison des résultats, se permettre de porter un jugement. »

Le poirier est un des arbres à fruits dont le bois est le plus utile dans les arts. Celui du poirier sauvage est beaucoup plus dur et sert plus souvent à faire des outils de menuisier et des meubles que celui du poirier cultivé, qui, plus léger et plus mou, offre une ressource plus commode pour faire des instrumens de musique aux luthiers, des petites pièces de moulins aux charpentiers, des planches pour la gravure en bois, etc. Le caractère de ce bois est d'être d'un jaune rougeâtre, ferme, compact, doux, léger et très-uni. Il fait un très-bon chauffage. Lorsqu'on veut le teindre il prend si bien le noir qu'il devient très-ressemblant à l'ébène.

Nous allons passer en revue les caractères distinctifs des principales espèces de poiriers, et, quoique nous en nommions beaucoup, nous en laisserons encore plus dont nous ne parlerons pas.

1.° Petit muscat. *Pl.* 26.

Cet arbre, très-vigoureux, se greffe sur

franc et sur coignassier ; ses feuilles sont petites, ovales, pointues. Il est très-fertile, donne des fruits rassemblés par bouquets, et qui succèdent à des fleurs dont les pétales sont très-concaves. Ce sont des poires fort petites, ordinairement figurées en toupie, quelquefois un peu plus allongées, et ayant souvent moins de dix lignes de diamètre sur un pouce de hauteur. Sa peau est fine, d'un vert jaunâtre dans l'ombre, grise, ou même un peu rougeâtre du côté du soleil ; son œil est placé à fleur. Sa chair est demi-beurrée, jaunâtre, un peu pâteuse, et contient une eau plus ou moins abondante, musquée ou insipide, selon les années, les terrains, etc., de sorte que la bonté de ce fruit est très-variable et très-incertaine. Cependant, d'après Rozier, sa qualité devient meilleure à mesure que l'arbre est cultivé dans des provinces plus méridionales que le climat de Paris. Elle mûrit depuis les premiers jours de juillet jusqu'au dix du mois d'août.

2°. Muscat Robert. *Pl.* 26.

La couleur jaune des bourgeons de cet arbre le fait reconnoître aisément parmi tous les autres. Ses feuilles sont grandes et d'un vert clair. Les fleurs ont quelquefois le bord des pétales rosé, et les fruits qu'elles produisent sont ovales peu volumineux, puisqu'ils n'ont pas plus de vingt lignes dans leur plus grande dimension. Leur peau est d'un jaune verdâtre, leur chair tendre, sucrée et bien parfumée. La maturité de ce fruit est complète vers le dix juillet.

3.° Aurate. *Pl.* 26.

La poire aurate a beaucoup de rapport avec le petit muscat ; elle en a la forme, mais son volume est au moins du double. Sa peau est d'un jaune plus foncé du côté de l'ombre, et plus rouge du côté frappé par le soleil. Sa chair est demi-beurrée, un peu sèche, un peu pierreuse au centre, de nature à prendre un goût relevé et musqué, bien que souvent elle reste insipide dans les terrains froids, et quand les fleurs sont abondantes. Cette poire mûrit dans les premiers jours de juillet. Quand l'arbre est greffé sur franc, il est vigoureux, ses feuilles sont rondes, allongées et plates, ainsi que les pétales des fleurs.

4.° Amiré joannet.

Cette poire est souvent la première qui parvient à la maturité, et alors elle précède le petit muscat, dont elle se distingue d'ailleurs en ce qu'elle est plus grosse, et que sa peau prend une teinte jaune citronnée claire quand sa chair est entièrement mûre. Rarement le côté du soleil devient un peu roussâtre. La saveur de cette petite poire est assez agréable et bien relevée, si on n'attend pas pour la manger que la maturité soit passée. L'arbre porte des feuilles plates et un peu lancéolées et dentées. Les fleurs sont assez grandes, à pétales plats, ovales, pointus, et à anthères de couleur pourpre vif.

5.° Hativeaux.

Nous cultivons dans nos pépinières le gros et le petit hâtiveaux. Les fruits de ces deux arbres ont la forme d'une toupie. Le petit hâtiveau n'a que quinze lignes de hauteur, et sa peau reste jaune partout ; le gros hâtiveau à quatre ou cinq lignes de plus, et au contraire rougit beaucoup du côté du soleil. Ils ont l'un et l'autre la chair un peu grossière, légérement mus-

quée, et ils mûrissent pendant la dernière quinzaine de juillet.

6.° Madeleine. *Pl.* 26.

On a donné à cette poire le nom de madeleine, parce qu'elle mûrit à la fin de juillet, époque dans laquelle se trouve la fète de cette sainte; on l'a aussi nommée citron des carmes. Le premier nom auroit pu convenir également à plusieurs autres poires qui mûrissent en même temps, le second sembloit préférable en ce qu'il indiquoit que les Carmes avoient les premiers cultivé ce fruit; cependant le nom de madeleine a prévalu. Le poirier qui le fournit est très-vigoureux, et se met promptement à fruits. Ses feuilles sont grandes, pendantes, comme fanées, terminées en pointe aiguë, et d'un vert foncé. Ses boutons sont fort gros et arrondis, et enfin le fruit est ordinairement arrondi, recouvert d'une peau verte, de deux pouces de diamètre, et attaché par une queue assez longue. Quelquefois il s'allonge un peu et prend une couleur roussâtre. La chair en est blanche, fine, fondante et très-agréable; mais elle mollit et passe promptement.

7.° Gros blanquet.

Le blanquet se greffe comme beaucoup d'autres sur franc et sur coignassier. C'est un arbre vigoureux dont les feuilles sont larges, bien étoffées, entières et un peu froncées sur les bords. Les fleurs ont des pétales bien ouverts et plats, et les fruits sont allongés, ventrus, hauts de deux pouces, blanchâtres, un peu rouge-clair du côté du soleil. Leur chair est cassante, sucrée, relevée, mais un peu grossière. Le blanquet rond de Duhamel n'est pas même une variété du gros blanquet; ce n'est qu'une singularité de forme, et ce qui le prouve c'est qu'on les remarque quelquefois sur le même arbre dans certaines années.

8.° Petit blanquet.

Cet arbre est plus vigoureux que le précédent et très-fertile. Ses feuilles sont moins grandes que le suivant. Ses fruits sont ordinairement figurés en calebasse, et hauts de quinze à seize lignes. Ils ont la tête arrondie et l'œil très-saillant: leur peau est d'un blanc jaunâtre et assez fine; leur chair un peu cassante, musquée et agréable. Ils mûrissent au commencement d'août.

9.° Blanquet a longue queue. *Pl.* 27.

Cette poire est plus allongée et plus grosse que le petit blanquet. Elle en a la couleur, mais ce qui l'en distingue plus particulièrement, c'est qu'elle vient par bouquet et que sa queue est fort longue. Sa chair est blanche, cassante, fine, d'une saveur sucrée, parfumée et agréable.

10.° Epargne. *Pl.* 27.

Cet arbre est très-vigoureux, et sa fertilité est étonnante; aussi c'est celui de tous les poiriers qui a les plus grandes fleurs. Ses feuilles sont aussi très-grandes, et ses fruits sont très-allongés, hauts souvent de trois pouces, peu ventrus, d'une couleur verdâtre, rarement un peu rouge du côté du soleil. Sa chair est fondante, d'une saveur sucrée assaisonnée de quelque chose d'aigrelet très-fin et très-agréable. Cette poire est dans l'ordre de maturité la première dont le volume soit considérable, et qui soit généralement estimée; mais on regrette qu'elle passe trop vîte. Elle mûrit dans la première quinzaine d'août, et ne prolonge guère son existence au-delà.

11.° Cuisse madame. *Pl.* 27.

La cuisse madame ressemble à l'épargne en ce qu'elle est aussi très-allongée ; mais elle est plus menue du côté de la queue, et elle se colore d'un rouge brun du côté du soleil. Sa chair est d'ailleurs moins fondante, foiblement musquée et peu fine. L'arbre n'est vigoureux que lorsqu'il est greffé sur franc. Ses feuilles sont de moyenne grandeur, et plusieurs de ses fleurs ont six et jusqu'à huit pétales.

12.° Archiduc d'été. ognonet. *Pl.* 27.

On donne à ce fruit le second nom par lequel nous le désignons, parce qu'il vient ordinairement par gros paquets semblables aux bottes d'ognons que l'on vend sur nos marchés. Sa forme est celle d'une toupie de moyenne grosseur ; il est applati du côté de la tête, sa peau est d'un jaune foncé dans l'ombre et d'un rouge vif ou brun du côté sur lequel le soleil a porté. Sa chair est cassante, souvent pierreuse, et d'une saveur assez relevée. On peut manger cette poire mûre au commencement du mois d'août. Elle est fournie par un arbre assez fertile lorsqu'on le greffe sur franc, dont le feuillage est assez grand, arrondi, quoique se terminant en pointe.

13.° Salviati. *Pl* 28.

Ce fruit est arrondi comme une pomme, du diamètre d'environ deux pouces, et pendu à une queue de dix-huit à vingt-lignes. Il est recouvert d'une peau jaune cire, un peu rougie d'un côté ; on y remarque souvent des taches grises ou rousses. Sa chair est beurrée, sucrée, parfumée, et le plus ordinairement excellente. C'est une des bonnes poires de la saison ; elle mûrit à la fin d'août.

14.° Fondante de Brest. *Pl.* 28.

Le fruit que l'on connoît sous ce nom a déjà été décrit par quelques auteurs sous celui de *cassante* de Brest, et c'est avec raison parce qu'en effet sa chair est plus cassante que fondante. Au reste c'est une poire assez ventrue, irrégulière à sa surface, portant environ deux pouces de la tête à la queue, et qui reste ordinairement verte dans la maturité. Sa peau est douce, unie, et se lave quelquefois de rouge d'un côté ; sa chair est blanche, fine, sucrée, aigrelette et très-agréable, si on la mange avant qu'elle soit amollie, car elle est susceptible de devenir molle. Elle mûrit au commencement de septembre.

15.° Poire sans peau. *Pl.* 28.

Il est difficile de donner une description bien fixe de cette poire, parce qu'elle varie beaucoup dans sa forme et dans sa couleur. Elle est le plus souvent haute de deux pouces et demi, ventrue et allongée, quelquefois bosselée et lavée de rouge du côté du soleil. Sa chair est fondante, fine, douce et parfumée. Elle est ordinairement moins rouge et plus allongée que celle représentée dans notre figure. On peut la manger mûre dans le courant d'août : elle passe vîte.

16.° Poire d'œuf. *Pl.* 30.

Le nom de cette poire lui est venu de sa forme allongée, de sa grosseur qui approche de celle d'un petit œuf de poule. Elle ne forme cependant pas bien l'ovale de l'œuf ; elle est un peu amincie à la queue. Sa peau est toujours verte, elle rougit à peine du côté du soleil, et est très-ponctuée. Elle est formée d'une chair fine, fondante, et d'un goût très-agréable.

La maturité de ce fruit arrive en août et septembre.

17.° Cassolette. *Pl.* 30.

La poire appelée cassolette est courte, ovale, arrondie, et assez petite, puisque sa plus grande dimension n'atteint pas deux pouces. Sa peau est de couleur verte, tirant sur le jaune, se lavant à peine d'une teinte rougeâtre du côté du soleil. La chair en est cassante, sucrée et musquée. C'est, parmi les petits fruits de la fin d'août, un des meilleurs.

18.° Rousselet hatif.

Ce fruit est le plus petit des quatre rousselets que nous cultivons et dont nous allons parler : il n'a que vingt et quelques lignes de hauteur. Sa forme est conique, sa peau jaunâtre dans l'ombre, rouge et tavelée de gris du côté du soleil, et enfin sa chair est jaunâtre, un peu cassante, sucrée, assez parfumée, mais elle ne se mâche pas bien, et laisse du marc dans la bouche. A la fin de juillet on peut manger mûre cette espèce de rousselet.

19.° Gros rousselet. *Pl.* 30.

Poire moyenne en grosseur, un peu allongée, ventrue, tronquée, et souvent un peu bosselée du côté de la queue, longue de deux pouces et demi, formée par un chair demi-cassante, rendue un peu succulente par une eau parfumée et agréablement acide, et recouverte d'une peau rugueuse, d'un jaune sale dans l'ombre, ponctuée, et d'un rouge brun obscur du côté du soleil. Le gros rousselet est une assez bonne poire qui mûrit en août et septembre.

20.° Rousselet de Rheims. *Pl.* 31.

Duhamel donne comme un fait bien connu que les poires de cette espèce, qui croissent dans les cours et les jardins de la ville de Rheims, sont bien meilleures que les mêmes poires venues à la campagne de cette ville. Nous n'avons pas eu occasion de vérifier ce fait, mais ce qui est bien certain c'est que celles que nous cultivons convenablement sont ordinairement excellentes, composées d'une chair fine, beurrée, musquée, et contenant un jus très-agréable. Elles sont d'ailleurs d'un petit volume, ovale-obtuses, bien amincies en poire vers la queue, hautes de deux pouces, un peu moins étendues dans son plus grand diamètre, et revêtues d'une peau d'un vert foncé, qui devient rouge très-obscur presque sur toute sa surface et ponctuée de gris. Cette bonne poire mûrit à la fin d'août.

21.° Rousselet d'hiver. *Pl.* 29.

Ce rousselet ressemble un peu au précédent pour la forme et la grosseur. Sa couleur en diffère peu aussi jusqu'en février et mars qu'il devient mûr, mais à cette époque sa peau devient isabelle, et l'on peut regarder cette couleur comme le signe de sa maturité. Sa chair est cassante, quoique remplie de beaucoup de jus, d'une saveur assez relevée. Cette poire ne vaut pas la précédente.

22.° Rousseline. *Pl.* 31.

Cette poire est petite, et ne doit pas plaire par sa couleur ni par sa forme; mais elle est excellente, et son goût fait oublier ce que l'œil y trouve de désagréable. Elle ressemble constamment à une calebasse très-ventrue; sa plus grande étendue de la tête à la queue est de vingt-cinq à trente lignes, c'est-à-dire qu'elle est plus grosse que notre figure ne la représente. Son plus grand diamètre est près de la tête, qui est terminée par un amin-

cissement très-sensible, quoique un peu moins que celui de l'autre extrémité. Sa peau, de couleur fauve sale, quelquefois grise, s'éclaircit en novembre à l'époque de la maturité. Sa chair est demi beurrée, très-fine et très-agréablement parfumée.

23.° Martin sec. *Pl.* 31.

Le martin sec est un fruit très-recherché, aussi le cultive-t-on beaucoup. Il vient en plein vent, et fructifie considérablement. Les fleurs sont grandes à proportion des feuilles, et la forme et la grosseur des fruits ne sont pas très-constantes. Ils se présentent sous la forme régulière d'une toupie, sous celle d'une calebasse, ou sous celle d'une poire allongée avec une grande queue. Leur volume varie depuis deux pouces jusqu'à trois et quelques lignes pour la longueur. La couleur en est fauve ou isabelle, mais le côté du soleil rougit plus ou moins. Ces poires laissent exhaler un parfum particulier qui les fait aisément reconnoître, et ce parfum, qu'on retrouve dans leur chair, qui d'ailleurs est sucrée et cassante, ajoute à son bon goût. Cette chair est assez fine quoique parfois pierreuse. La poire de martin sec mûrit en novembre et décembre. On la mange souvent crue, mais on en fait bien plus d'usage encore pour le résiné.

24.° Bourdon musqué.

Duhamel dit que l'arbre greffé sur franc fructifie moins vîte que sur coignassier. Ses feuilles sont arrondies, et ses fleurs ont des étamines d'un rose vif. Le fruit est une petite poire arrondie, applatie au sommet, quelquefois allongée en poire vers la queue, d'un pouce et demi d'épaisseur dans son plus grand diamètre, de couleur vert clair tiquetée partout. Elle a la chair cassante, blanche, grossière, bien que très-juteuse, et d'une saveur sucrée et musquée. Il mûrit en juillet.

25.° Orange musquée.

Cette poire est un peu plus grosse que la précédente, puisqu'elle n'a pas moins de vingt lignes de diamètre. Elle s'en distingue surtout par la couleur jaune de sa surface, qui d'ailleurs est couverte de petits enfoncemens comme les bigarrades, et qui rougit très-peu du côté du soleil. Sa chair est cassante, musquée et passe très-vîte. Elle mûrit en août; il faut la cueillir avant la parfaite maturité pour qu'elle ne devienne pas cotonneuse.

26.° Orange rouge. *Pl.* 31.

L'orange rouge ne diffère de la précédente que par la couleur rouge vif qu'elle prend du côté du soleil. Elle est aussi un peu plus grosse, mais pour sa forme, sa saveur, et le temps de sa maturité, elle est en tout semblable; aussi auroit-on mieux fait de donner à l'orange musquée le nom d'orange *jaune*, et cette dénomination auroit mieux indiqué les ressemblances et les différences de ces deux fruits.

27.° Orange d'hiver. *Pl.* 29.

Elle est un peu plus grosse que la précédente, toujours de forme d'orange. Sa hauteur est de deux pouces, et son diamètre va souvent jusqu'à deux pouces et demi. Sa peau est d'un vert brun partout, qui devient un peu plus clair en mûrissant; elle est fine, tachetée de brun ou verruquée. La chair en est fine aussi, d'un grain fin et d'une saveur agréablement musquée. On peut manger cette poire mûre en mars.

28.° ORANGE TULIPÉE. *Pl.* 39.

C'est à tort qu'on a donné à cette poire le nom d'orange ; elle n'est point arrondie, elle n'en a point la forme. Au contraire elle est allongée en poire et ventrue. Sa hauteur est de trois pouces, et elle est quelquefois un peu bosselée auprès de la queue. Sa peau est d'un vert jaune à l'époque de la maturité, et marquée de petites bandes ou raies rouges. La chair de cette poire est assez fine, cassante, agréable, et mûrit vers le 10 septembre.

29.° BELLISSIME D'ÉTÉ.

Duhamel regardoit ce nom, celui de suprême et celui de jargonelle comme synonymes ; mais, depuis cet auteur, l'usage a fixé plus précisément le nom de *bellissime d'été* à une espèce dont le fruit est une très-belle et très-grosse poire jaune-pâle, haute de trois pouces et davantage, dont la figure approche de celle d'une calebasse, et dont la chair est blanche, demi beurrée, bien parfumée et d'une saveur agréable, après les étés chauds; mais après les étés froids elle reste à peu près sans saveur. Sa maturité arrive du quinze juillet au quinze août, et c'est la plus grosse poire de cette époque ; mais l'arbre qui la produit charge peu, quoiqu'il soit extraordinairement vigoureux.

30.° BERGAMOTTE D'ÉTÉ. *Pl.* 30.

Ce fruit est bien turbiné, obtus, très-ventru, haut de deux pouces et demi, et souvent un peu plus. Sa surface est d'un vert pâle, rugueuse au toucher, et passe à une couleur jaunâtre dans la maturité. La chair en est fondante, fine, aigrelette, agréable, mais elle passe vîte après le dix de septembre environ que sa maturité arrive.

31. BERGAMOTTE D'AUTOMNE. *Pl.* 29.

Celle-ci ressembleroit beaucoup à la précédente, si elle n'étoit pas un peu moins grosse et moins allongée. Sa peau est plus lisse, et se lave rarement d'un peu de rouge du côté du soleil. Sa chair est beurrée, fondante et parfumée très-agréablement. Enfin cette bergamotte mûrit en octobre et novembre, et c'est une excellente poire.

32.° BERGAMOTTE ROUGE. *Pl.* 29.

Cet arbre vigoureux et très-fertile se distingue par ses feuilles qui sont d'une petitesse remarquable. Son fruit turbiné et raccourci a deux pouces de hauteur au plus, et souvent quelques lignes de plus sur le diamètre. Sa peau, d'un jaune foncé dans l'ombre, se lave de rouge de l'autre côté, et recouvre une chair fondante, parfumée, mollissant très-promptement après la maturité qui arrive à la moitié du mois de septembre.

33.° BERGAMOTTE SUISSE.

Cette poire ne paroît être qu'une variété de la bergamotte d'automne dont nous avons parlé sous le n.° 31. Elle n'en diffère qu'en ce que sa peau est marquée de bandes longitudinales vertes et jaunes. Les raies jaunes rougissent un peu du côté du soleil. Sa chair est assez fondante et mûrit un peu plus tard, c'est-à-dire au mois d'octobre.

34.° BERGAMOTTE DE SOULERS. *Pl.* 35.

Beau fruit plus gros et plus allongé que les bergamottes précédentes : il a jusqu'à trois pouces et même davantage de hauteur, lorsque la culture de l'arbre est fa-

vorisée par une bonne exposition. La peau de la poire de Soulers est luisante, d'un vert clair qui jaunit en mûrissant : le côté du soleil se lave quelquefois d'un peu de rouge. La chair en est sucrée, fondante et d'une saveur très-agréable ; elle mûrit au mois de mars, et c'est alors une excellent fruit.

35. Bergamotte de paques. *Pl.* 33.

Très-belle poire légèrement turbinée, assez grosse, puisqu'elle a trois pouces de hauteur, et souvent autant à l'endroit de son grand diamètre qui se trouve près de la tête. Sa peau est verte, marquée de petits points grisâtres, et à peine roussâtre du côté du soleil. Cette peau recouvre une chair beurrée, un peu aigrelette et très-bonne ; elle mûrit depuis le mois de janvier jusqu'en mars.

36.° Bergamotte de hollande. *Pl.* 34.

On appelle aussi cette poire bergamotte d'*Alençon*, parce qu'on la croit originaire de cette ville. Elle est un peu plus grosse que la précédente, et lui ressemble assez, si ce n'est que l'extrémité du côté de la queue est plus arrondie, et que sa surface est un peu bosselée ; elle est en général arrondie dans sa forme, à peine un peu plus haute que large, et sa surface est verte, tavelée de taches brunes qui deviennent plus foncées quand la maturité approche. Sa chair est demi cassante et très-bonne, parce qu'elle contient une eau abondante dont la saveur se rapproche beaucoup de celle du bon chrétien d'hiver. Cette bergamotte mûrit en avril et mai.

37. Bergamotte cadette. *Pl.* 35.

Cette poire est de toutes les bergamottes la moins estimée ; elle paroît arrondie, mais elle est plutôt applatie à la base et au sommet, en sorte que son diamètre étant de deux pouces et demi au plus, sa hauteur est toujours un peu moindre. Sa surface est lisse, rougeâtre du côté du soleil, et verte dans l'ombre. Cette poire a la chair cotonneuse pour le peu que sa maturité soit avancée. Elle mûrit en octobre.

38°. Crasanne. *Pl.* 32.

On donne souvent à cette poire le nom de bergamotte parce que, par sa forme, elle ressemble en effet aux précédentes, et, sous ce rapport, elle se trouve naturellement placée à leur suite. C'est un fruit qui mérite sa bonne réputation, et qui se multiplie abondamment. Il est excellent lorsqu'il réunit les bonnes qualités qui lui sont propres, mais sur certains arbres et dans certains terrains, il reste insipide, ou devient amer et pierreux. En général il est meilleur quand l'arbre vient dans une terre douce, fraîche et même un peu humide. Une belle poire de crasanne n'a pas moins de deux pouces et demi à trois pouces de diamètre. Sa peau est tavelée de gris sur un fond vert, et jaunit un peu du côté éclairé ; à la maturité sa chair est fondante, beurrée, sucrée et bien parfumée, et toutes ces qualités forment une bonne poire qui mûrit au mois de novembre, et qui alors est assez généralement recherchée.

39.° Crasanne panachée.

Cette poire ne diffère pas de la précédente, et c'est avec raison qu'on l'en considère comme une variété. Mais l'arbre qui la fournit mérite une considération particulière à cause de ses feuilles, qui sont panachées de blanc, ou munies de liserets de même couleur. Il en résulte

quelque chose de pittoresque qui rend cet arbre très-propre à figurer dans les jardins paysagés.

40.° Chair-a-dame. *Pl.* 28.

Fruit ovale-arrondi, haut de deux pouces, d'un gris fauve, ou jaunâtre, rougeâtre du côté du soleil, et qui jaunit un peu à la maturité. La queue est très-courte, presque toujours coudée à la base, et comme couchée sur le fruit. La chair est demi cassante relevée et assez agréable; elle est mûre au milieu du mois d'août.

41. Epine-rose. *Pl.* 44.

De toutes les poires que nous connoissons l'épine-rose est la plus applatie de la tête à la queue, ce qui fait qu'elle ressemble plus à une pomme qu'à une poire. Son œil et sa queue sont placés dans de grands enfoncemens. Sa grosseur est assez variable, puisque son diamètre peut être de dix-huit lignes à deux pouces et plus. Elle est recouverte d'une peau verdâtre, très-tavelée de gris ou de fauve. La chair est demi-fondante, très-musquée et de fort bon goût. La maturité de l'épine-rose arrive vers le dix août.

42.° Robine. *Pl.* 36.

Il est avantageux de ne greffer ce poirier que sur le coignassier. Ses feuilles sont grandes et finement dentées; ses fleurs grandes aussi et à pétales très-allongés et pointus; enfin ses fruits sont toujours petits, mais ils varient en ce qu'ils sont tantôt en pomme, et d'autrefois un peu allongés en poires courtes. Leur hauteur n'excède pas ordinairement seize à dix-huit lignes; ils sont d'une couleur verte pâle avec des points bruns; leur chair est cassante, sucrée et très-musquée. Enfin leur maturité arrive en août.

43.° Sanguinole. *Pl.* 44.

L'arbre qui porte cette poire est très-peu cultivé, et seulement par curiosité à cause de la couleur de sa chair qui, d'ailleurs, est à-peu-près insipide. Cette chair est en effet marbrée de rouge, ou même rouge, et à cause de cela l'espèce a pris le nom de sanguinole. C'est une poire petite, allongée, et cependant n'ayant guère plus de deux pouces de hauteur, verdâtre du côté de l'ombre et tiquetée de rouge foible du côté du soleil: elle mûrit à la fin du mois d'août. Ses feuilles sont grandes, farineuses, et ont cela de remarquable qu'elles sont plus larges que longues.

44.° Sanguinole d'Italie.

Celle-ci n'est connue en France que depuis une quinzaine d'années au plus: elle est figurée en toupie raccourcie, ou presque ronde, et c'est tout ce que nous en dirons parce qu'elle est encore moins bonne que la précédente.

45.° Bon chrétien d'été musqué. *Pl.* 40.

Duhamel remarque avec raison que ce fruit ressemble moins par sa forme au bon chrétien d'hiver qu'à un coing; nous ajouterons qu'il a aussi la couleur de ce dernier fruit, mais quelquefois un peu fouetté de rouge sur les endroits frappés par le soleil. Il est parfois aussi un peu bosselé; sa hauteur atteint rarement trois pouces, et son diamètre n'a guère plus de deux pouces. Le plus souvent sa peau reste jaune-clair partout, et recouvre une chair cassante, blanche, sucrée et très-musquée, ce qui fait que cette poire est très-bonne: elle est mûre au com-

mencement de septembre. On ne greffe pas cette espèce sur coignassier, mais sur franc seulement.

46.° Bon chrétien d'été. Gracioli. *Pl.* 41.

Cette espèce est remarquable par ses fleurs qui sont les plus grandes de toutes les fleurs du genre. Les fruits qui leur succèdent sont très-estimés et mûrissent huit jours environ après les précédens. Ils sont aussi plus gros ; leur surface est plus inégale ; leur hauteur de trois pouces et demi environ sur une épaisseur moindre ; leur peau d'abord d'un vert clair devient jaune à l'époque de la maturité ; enfin la chair de ce bon chrétien est blanche, demi cassante, sucrée et très-bonne.

47.° Bon chrétien d'Espagne. *Pl.* 42.

Superbe fruit allongé en pyramide aiguë ; un peu moins inégal à sa surface que le bon chrétien d'hiver ; haut de quatre pouces, et épais de trois ; verdâtre, jaunissant à la maturité et devenant alors d'un jaune pâle du côté de l'ombre, et se lavant d'un très-beau rouge de l'autre côté, tiqueté partout de points bruns. Sa chair est mûre en novembre et décembre, et alors elle est ordinairement cassante, contient beaucoup d'eau sucrée, et si les poires viennent d'un arbre en bonne exposition, et bien cultivé, on peut les manger crues. C'est le plus souvent en compote qu'on les emploie ; elles sont fort bonnes.

48.° Bon chrétien d'hiver. *Pl.* 42.

C'est la poire favorite de La Quintinye, et son excellence en fait la poire de prédilection pour beaucoup de personnes. Aussi est-elle généralement connue, et il suffit de l'avoir vue une fois pour la reconnoître toujours au premier abord ; cependant il est fort difficile d'en donner une description exacte, parce qu'elle est infiniment variable pour la forme et le volume. On la reconnoît mieux à sa peau fine, jaune-verdâtre d'un côté, et d'un rouge incarnat de l'autre, et surtout à l'excellente saveur de sa chair, qui est douce, un peu cassante, sucrée et très-parfumée. Mais ces dernières qualités ne varient pas moins que les premières, selon les qualités des terrains, des sujets, la culture, l'exposition, etc. C'est pour cela que nous ne donnons pas une grande étendue à la description de ce fruit qui cependant le mériteroit sous beaucoup de rapport, puisque c'est un des plus précieux fruits d'hiver. Il peut se manger depuis le mois de janvier jusqu'en avril, soit cru, soit en compote, et se garder sans se gâter pendant un mois, à l'état de maturité parfaite.

Nous ne terminerons pas l'article du bon chrétien d'hiver sans remarquer qu'il ne vient aux environs de Paris qu'à la faveur d'un abri ; il faut donc pour l'avoir beau le planter le long d'un mur dont l'inclinaison soit au couchant. Ce n'est pas que le midi ne lui convienne beaucoup, mais comme dans cette exposition ses feuilles seroient presque toujours dévorées par les tigres et que ses fruits en souffriroient, on doit l'éviter. Il faut aussi le greffer sur coignassier et ne point le placer en plein vent, pour que les fruits soient plus gros et d'une chair plus fine.

49. Bon chrétien panaché.

Celui-ci est une variété du précédent ; il s'en distingue par des bandes jaunes, longitudinales dont son bois et son fruit sont marqués. Il est assez curieux sous ce rapport, et il ne le cède pas en bonnes

qualités au bon chrétien d'hiver ordinaire.

50.° GRISE BONNE.

La grise bonne est une poire un peu moins allongée que le Saint-Germain auquel elle ressemble beaucoup; elle a deux pouces et demi de hauteur, est d'un vert un peu plus clair que celle de Saint-Germain, tiquetée de points blanchâtres, et formée d'une chair fondante et sucrée. Sa maturité arrive vers la fin du mois d'août.

51. JARGONELLE. *Pl.* 38.

Cette poire est turbinée, ou un peu plus allongée qu'une toupie, peu grosse puisque sa hauteur n'excède pas ordinairement deux pouces et demi, très-renflée vers le sommet, et recouverte par une peau luisante, jaune dans l'ombre et d'un très-beau rouge vif du côté du soleil. On remarque même assez souvent sur ce côté coloré des bandes d'un rouge plus foncé. La chair est demi-cassante, musquée et cependant d'une qualité assez médiocre, même quand elle est à son point de maturité, au commencement de septembre.

52.° AH ! MON DIEU.

Cette poire mûrit en même temps que la précédente ; elle forme un fruit allongé, un peu ventru, haut de deux pouces et quelques lignes, d'un jaune clair, lavé de rouge avec des taches plus rouges encore du côté du soleil. La poire d'ah ! mon Dieu a la chair demi-cassante, sucrée et ordinairement assez parfumée. Quoi qu'il en soit, sa saveur ne la fait pas beaucoup rechercher; on ne cultive même le poirier qui la produit que pour sa grande fécondité.

53.° EPINE D'ÉTÉ. *Pl.* 37.

Ce fruit est pyramidal, haut de près de trois pouces, lisse et vert dans toute l'étendue de sa peau, si ce n'est auprès de la queue où il jaunit souvent un peu. Sa chair est fondante et très-musquée. C'est une poire d'un goût fort agréable, dont la maturité passe très-vîte au commencement de septembre.

54.° EPINE D'HIVER. *Pl.* 35.

Cette poire est ordinairement un peu plus grosse que la précédente ; elle en a aussi la forme, la couleur et les bonnes qualités, quand toutefois elle est bien conditionnée, venue en bonne exposition et bien mûre, ce qui n'arrive guère qu'au mois de novembre ou de décembre. Quand sa peau est d'un vert blanchâtre et un peu jaune, on doit s'attendre à la trouver bonne; au contraire si la peau reste verte dans le temps de sa maturité, c'est qu'elle est venue à une exposition défavorable, dans un terrain trop humide, et sa saveur est plus que médiocre. La culture de cette poire est donc importante à connoître, pour ceux qui voudroient se la procurer bonne; et nous croyons faire plaisir aux amateurs de rapporter ce qu'en dit Duhamel. « Dans les terrains secs, le poirier qui produit l'épine d'hiver veut être greffé sur franc, et dans les terrains humides sur coignassier. Si le terrain n'étant ni sec ni humide, il s'élève bien sur coignassier, il faut le greffer sur ce dernier; le fruit en sera meilleur. Dans tous les cas, il lui faut absolument une bonne exposition. Le plein vent lui convient mieux que l'espalier, quand il est greffé sur franc et qu'il vient dans une terre humide. »

55.° MOUILLE-

55.° Mouille-bouche. verte longue.

Fruit allongé, haut de trois pouces, ventru vers le milieu de sa hauteur, toujours et uniformément vert, parfaitement lisse et formé d'une chair fine, fondante, douce et sucrée. Cette poire est commune et aussi très-bonne; elle mûrit dans les premiers jours d'octobre.

56.° Verte longue panachée. *Pl.* 38.

Cette poire n'est qu'une variété, différant de la précédente seulement en ce qu'elle est un peu plus petite, et munie à sa surface de bandes longitudinales vertes et jaunes.

57.° Beurré gris. *Pl.* 39.

Arbre de moyenne force, très-fertile, robuste et facile à cultiver. Son fruit est gros, ovoïde, haut de trois pouces à trois pouces et demi. La couleur de sa peau varie : elle est verte, grise ou rouge en partie, selon la nature du terrain, l'exposition, la santé, la vigueur de l'arbre, les soins donnés à sa culture, etc. La chair de cette poire est beurrée, fondante et relevée d'une saveur aigrelette très-agréable. Aussi un beurré parfaitement mûr et de bonne espèce peut être regardé comme un aliment délicieux. Il mûrit à la fin de septembre.

58.° Beurré d'Angleterre. *Pl.* 39.

C'est cette poire, si connue et si commune, que l'on vend dans les marchés sous le nom de *poire d'Angleterre* pendant tout le mois de septembre. Elle est plus petite et de forme plus allongée que la précédente. Sa grosseur varie, mais elle est toujours recouverte d'une peau épaisse, dure, d'un jaune verdâtre, plus ou moins tiquetée de roux. Au contraire, sa chair est tendre, fondante et remplie d'une eau abondante, douce et très-agréable.

59.° Beurré d'hiver.

Nous avons rapporté du Brabant, il y a quelques années, cet excellent fruit que l'on ne connoissoit pas alors à Paris. Calvel a décrit sous le nom de beurré d'hiver une poire à cuire, tandis que celle dont nous parlons ici est une très-bonne poire à couteau, qui a la chair fondante, comme celle du beurré ordinaire, et qui ne mûrit qu'en janvier. Sa peau reste constamment verte.

60.° Bezi de Chaumontel. *Pl.* 39.

Cette poire porte le nom du pays, ou plutôt du village où elle a été observée, pour la première fois, il y a plus de cent cinquante ans. Elle est très-variable dans sa forme et dans son volume; mais en général elle est assez grosse, allongée et porte deux pouces et demi à trois pouces de hauteur. Sa peau est jaunâtre ou verdâtre dans l'ombre, et d'un rouge vif ou obscur du côté du soleil. Sa chair est à demi-beurrée, fondante, sucrée, et presque toujours très-bonne, elle varie aussi pour le temps de la maturité; c'est pourquoi l'on peut en manger de mûres pendant les mois de janvier et de février; mais si l'on veut la manger bonne, il faut saisir le moment juste de sa maturité, après lequel elle perd beaucoup.

61.° Bézi de la Motte. *Pl.* 35.

Le poirier qui la produit est épineux et ne réussit bien qu'en plein vent. Elle est grosse, ventrue, raccourcie, de deux pouces et demi environ de hauteur, sur autant de diamètre. Duhamel dit que quelquefois il s'en trouve de plus volumi-

neuses, que quelques-unes ressemblent à des crassanes, d'autres à des doyennées. Elle est ordinairement verte et tiquetée de nombreux points gris. Sa chair est fondante, douce et très-bonne. Elle ne mûrit pas avant les mois d'octobre et novembre.

62.° Bezi de Montigny. *Pl.* 35.

Ce fruit ressemble tellement au doyenné dont nous allons parler, qu'il faut une certaine habitude de voir les fruits, et surtout de voir ensemble ces deux espèces pour les distinguer. Cependant le bezi de Montigny est un peu plus allongé, et sa chair, qui mûrit plutôt, est plus fondante et d'une qualité incontestablement supérieure à celle du doyenné. On peut la manger bien mûre en septembre et octobre.

63.° Doyenné. *Pl.* 40.

L'arbre qui produit le doyenné est un des plus fertiles et peut-être celui qui se met le plutôt à fruit. Aussi ces fruits sont si connus et si communs qu'il semble superflu de les décrire. Ils sont très-gros, raccourcis, de troispouces environ de hauteur et de diamètre. Quelquefois ils sont un peu plus allongés. Leur peau est verdâtre et jaunit un peu en mûrissant, et même rougit d'un côté en espalier. La chair en est beurrée, douce, sucrée, et très-bonne lorsqu'on saisit bien son vrai point de maturité, qui passe très-vîte pour chaque poire de cette espèce, pendant le mois d'octobre.

64.° Doyenné roux. *Pl.* 41.

Ce doyenné, quoique bien plus rare que le précédent, est cependant beaucoup meilleur. Il étoit appelé, on ne sait pourquoi, doyenné gris, et s'est sous cette dénomination qu'on le trouve dans Duhamel. Il n'a rien de gris, et, pour adopter un nom tiré de sa couleur, nous n'avons pas hésité à le désigner sous celui que M. Poiteau lui a donné le premier. L'épithète de roux lui convient mieux que tout autre, en effet, parce qu'à l'époque de sa maturité il est réellement roux. Au reste il ne ressemble au doyenné ordinaire que par la forme; il est plus petit et mûrit au moins quinze jours plus tard. Sa chair est beurrée, fondante, et ne devient jamais pateuse comme celle du précédent. C'est un excellent fruit du mois de novembre.

65.° Jalousie. *Pl.* 41.

Beau fruit figuré en toupie raccourcie, très-ventru, haut de trente lignes, roussâtre, ou plutôt, comme le dit Duhamel, couleur de noisette, et marqué à sa surface de petits grains ou boutons fins, et sensibles même à l'œil. Sa chair est beurrée, sucrée, excellente. Le même Duhamel nous avertit de cueillir cette poire encore verte, parce qu'elle mollit promptement si on la laisse mûrir sur l'arbre, ce qui arrive à la fin d'octobre. On ne doit greffer cette espèce que sur franc, parce qu'elle réussit mal sur coignassier.

66.° Poire de jardin. *Pl.* 29.

Cette poire a la forme et la couleur de l'orange rouge, mais elle est plus grosse et ne mûrit qu'en décembre. Au reste sa grosseur varie comme la qualité du terrain. Sa surface est un peu grainue, d'un beau rouge foncé, avec des points dorés du côté éclairé, jaune quelquefois, rayée de rouge clair du côté de l'ombre. Sa chair n'est pas très-fine, souvent même elle renferme quelques pierres; cependant elle a un goût assez agréable, sucré, et forme ordinairement un bon fruit.

67. Frangipane. *Pl.* 41.

Celle-ci est allongée, un peu ventrue, haute de trois pouces, d'un jaune clair dans l'ombre, et souvent d'un rouge plus ou moins vif du côté du soleil. Toute la surface de sa peau est douce, unie et finement tiquetée. La chair en est demi fondante, sucrée avec un goût et un parfum particuliers auxquels on trouve du rapport avec la frangipane. On peut la manger mûre à la fin d'octobre.

68.° Lansac. *Pl* 36.

Petit fruit arrondi, ayant au plus deux pouces de diamètre, quelquefois un peu allongé aux extrémités, d'un jaune pâle et blanchâtre dans toute sa surface, et formé d'une chair fondante, sucrée, parfumée et assez agréable; en sorte que cette petite poire, dont la forme et le volume ne préviennent pas avantageusement, n'est cependant pas sans mérite. Elle mûrit en novembre et décembre.

69.° Poire de vigne. *Pl.* 43.

On appelle aussi ce fruit poire de demoiselle quoiqu'elle n'aie que très-peu d'apparence. Elle est encore plus petite que la précédente, arrondie de même, un peu plus allongée vers la queue, grisâtre, tavelée de rouge, et quelquefois un peu rougâtre du côté du soleil. Elle est pendue à une fort-longue queue et sa chair est beurrée, fondante, relevée; ce qui en fait une des bonnes poires du mois d'octobre.

70°. Pastorale. *Pl.* 40.

Cette poire est grosse, allongée ventrue haute de plus de trois pouces, parconséquent plus grosse que celle de notre figure, d'un vert tendre ou jaunâtre et parsemée de gros points roux ou rougâtres. Sa chair est demi-cassante et ordinairement de médiocre qualité; elle est mûre en novembre et décembre. Duhamel dit que l'arbre réussit mieux sur franc que sur coignassier.

71.° Vermillon. bellissime d'automne. *Pl.* 29.

Poire d'une belle grosseur, très-longue, terminée en pointe du côté de la queue, haute de trois à quatre pouces, et n'ayant que deux pouces de diamètre; sa surface est très-inégale, tiquetée d'un jaune verdâtre dans l'ombre, lavée et tachetée de rouge du côté du soleil. La chair en est cassante, blanche, bien parfumée et très-bonne, bien qu'elle contienne quelquefois de petites pierres au centre. Cette poire murit en octobre et se conserve long-temps sur l'arbre.

72.° Messire jean. *Pl.* 34.

C'est une poire très-commune de moyenne grosseur, inégalement arrondie sur le ventre, souvent figurée en Calebasse racourcie, recouverte d'une peau rude, le plus souvent roussâtre et tachetée de gris, d'autres fois grise partout; cette couleur devient plus pâle quand l'arbre vieillit. Elle est souvent d'un jaune doré; la chair en est cassante, et même une des plus cassantes que nous connaissions, souvent pierreuse et toujours remplie d'une eau abondante, relevée et très-bonne. Le messire jean mûrit pendant le temps de la vendange, ce qui rend facile son emploi pour faire le résiné.

73.° Sucré vert. *Pl.* 37.

C'est un arbre très-fertile, dont les fruits sont réunis en bouquets, ou en paquets. Ces fruits sont peu volumineux souvent

arrondis, de deux pouces au moins de diamètre et de quelques lignes de plus sur la hauteur : quelquefois ovales, toujours d'un vert lisse, et formés d'une chair beurrée, sucrée et très-agréable. La poire sucrée verte est mûre à la fin d'octobre.

74.° Mansuette. *Pl.* 43.

Cette poire mûrit en septembre, et l'arbre qui la porte vient mieux sur coignassier que sur franc. Elle est irrégulière dans sa forme, un peu bosselée, grosse, allongée, obtuse, haute de trois pouces et demi, et très-tavelée de brun sur un fond vert, qui jaunit ou même rougit un peu d'un côté à la maturité. La chair de la mansuette, qu'on appelle aussi *solitaire*, est à demi fondante, assez aqueuse et de médiocre qualité; on l'estime peu.

75.° Merveille d'hiver. *Pl.* 37.

On ne doit pas greffer cet arbre sur coignassier : il réussit mieux sur franc, il devient plus beau, et lorsqu'il est en terre douce et à une bonne exposition, il produit des fruits qui ont tout le degré de perfection dont ils sont capables, et alors leur chair est beurrée, très-fine, sucrée et musquée. Ils sont de moyenne grosseur, hauts de deux pouces et demi, turbinés ou ovales, ou plutôt de forme assez variable et bosselés, de couleur verdâtre, et jaunissant légèrement à l'époque de la maturité qui arrive en novembre.

76. Bezi de Quessoy. *Pl.* 34.

Comme le précédent ce poirier ne réussit bien que sur franc et il lui faut absolument une terre substantielle. Ses fruits sont petits, ronds ou un peu ovales, hauts de dix-huit à vingt lignes et ordinairement un peu moins épais, même auprès de la tête où se trouve le plus grand diamètre. La surface en est roussâtre, rude au toucher par les tâches qui recouvrent sa peau. Ce Bezi mûrit en novembre, et alors, quand sa maturité est parfaite, la chair en est beurrée, douce, juteuse et aussi bonne que la crassane, sans en avoir l'âpreté. On dit cette poire moins bonne à Paris qu'en Bretagne, où elle est très-commune.

77.° Louise bonne.

Fruit pyramidal, bien fait, régulier, haut de trois pouces et demi, d'un vert blanc, lisse, finement ponctué. La chair en est demi beurrée, douce et fort agréable, quand le fumet qui lui est particulier ne lui manque pas; mais insipide quand elle en est dépourvue, ce qui lui arrive quand l'arbre est planté dans des terrains humides et froids; il vient mieux en plein vent qu'en espalier. La poire Louise bonne mûrit en novembre.

78. Marquise. *Pl.* 32.

Arbre très-vigoureux et fertile; fruit gros, pyramidal, haut de plus de trois pouces, quelquefois un peu ventru, toujours vert et tiqueté de points plus verts encore. Il jaunit dans la fruiterie en novembre et décembre, époque de sa maturité; alors il a la chair beurrée, fondante, sucrée et légèrement musquée. C'est un excellent fruit.

79.° Echassery. *Pl.* 37.

Cette poire, que l'on appelle aussi bezi de Chassery, est assez régulière dans sa forme, ovale-obtuse, un peu moins épaisse vers la queue, haute de trente lignes, d'un vert clair d'abord, ensuite jaunâtre dans la maturité, à chair beurrée

sucrée, musquée et fort-agréable. Elle mûrit en décembre et janvier, et ne le cède en rien pour le goût et la bonté à la précédente.

80.° Ambrette. *Pl.* 34.

Le bois de cet arbre est épineux, et son fruit n'a toutes ses qualités que dans les années chaudes, dans les terres fortes et sèches, dans les bonnes expositions, et en plein vent; alors ce fruit est ovale, arrondi et de grosseur moyenne, puisque son diamètre n'est que de deux pouces, et sa hauteur d'une ligne ou deux de plus seulement. La poire ambrette est d'un vert blanchâtre ou jaunâtre, tavelée ou piquetée de gris, et sa chair est fondante, sucrée, relevée, excellente. Elle murit en décembre et janvier, et quand elle est bien conditionnée et qu'elle provient d'arbres placés dans les circonstances dont nous avons parlé plus haut, elle forme un de nos meilleurs fruits.

81.° Franc réal.

Ce fruit mûrit plutôt que les précédens, au mois de novembre au plus tard; on ne le mange pas ordinairement cru, mais il est bon en compote. Il est d'une belle grosseur haut de deux pouces et demi à trois pouces et d'un diamètre égal; cependant il n'est pas arrondi parce qu'il est renflé sur le milieu de la hauteur. Il est recouvert d'une peau verdâtre, tiqueté de petites taches rousses; elle jaunit un peu à la maturité de la chair.

82.° Saint-Germain. *Pl.* 40.

Le poirier de Saint-Germain est vigoureux et fertile, il ne produit pas d'aussi bons fruits dans les terres sèches, et dans certaines mauvaises années qui le rendent pierreux, amer, et fort mauvais. Mais dans les circonstances opposées la poire de Saint-Germain est un excellent fruit, d'autant plus estimable qu'on peut la manger pendant très-long temps; depuis le mois de novembre que les premiers sont mûrs, jusqu'en mars qu'on peut les conserver. C'est d'ailleurs un assez gros fruit, haut de trois pouces et demi, d'un pouce de moins dans le diamètre, et aminci vers la queue, en sorte qu'il est allongé et de forme pyramidale. Sa peau est d'un vert pâle, tavelée de roux ou de gris principalement autour de l'œil. Cette peau recouvre une chair beurrée, fondante, très-aqueuse, un peu aigrelette et très-agréable.

83.° Angleterre d'hiver. *Pl.* 29.

La descriptisn que nous a laissé Duhamel de la poire qu'il nomme *Angleterre d'hiver*, ne convient pas parfaitement à celle que nous cultivons sous ce nom. La nôtre est un fruit gros, pyramidal, ventru, haut de trois pouces et demi, d'un vert clair, tiqueté et tavelé de gris, très-rarement un peu rougeâtre du côté du soleil; la chair en est cassante et remplie d'une eau douce, abondante et agréable. Cette poire, cuite sous la cloche, est d'une saveur excellente. On peut la conserver jusqu'au mois de mars comme le Saint-Germain.

84.° Angélique de Bordeaux. *Pl.* 41.

Très-beau et très-gros fruit, allongé, ventru, obtus, haut de trois à quatre pouces, du diamètre de deux pouces et demi environ et un peu applati dans ce sens. Sa couleur est d'abord un vert tendre ou même pâle, ensuite elle devient jaune clair et rougit légèrement du côté du soleil. Duhamel le compare, pour la

forme et la couleur, au bon chrétien d'hiver; mais par ses médiocres qualités, le beau fruit dont nous nous occupons s'en éloigne beaucoup. La chair en est cassante douce, et un peu sucrée : elle mûrit en novembre et décembre.

85. Saint-Augustin. *Pl.* 53.

Fruit allongé, ventru, de forme régulière, haut de trente lignes, maculé de brun, devenant d'un jaune clair assez brillant dans le moment de la maturité qui arrive en décembre. Le côté de l'ombre seulement a cette couleur, mais celui du soleil se lave légèrement de rouge; la chair en est assez sèche et un peu musquée; aussi n'est-ce qu'une poire à cuire, et qui est peu cultivée parce qu'elle est médiocre. Cependant Duhamel dit qu'elle est assez bonne dans une terre forte, et qu'elle y devient plus grosse que dans un terrain sec et trop léger.

86.° Poire de livre.

Très-gros fruit aongllé, un peu applati sur le diamêtre, haut de quatre pouces, épais de plus de trois, et ordinairement turbiné. Sa surface est tellement tavelée de gris ou de roux que la couleur verte de la peau disparaît entièrement. Cette peau jaunit un peu dans la portion qui reste visible, au moment de la maturité de la chair, c'est-à-dire en janvier; au reste, cette chair n'est bonne que cuite et on l'estime moins que celle de la suivante.

87.° Catillac. *Pl.* 43.

La poire appelée catillac, très-connue et très-commune est fort grosse et fort belle; elle est en calebasse ou pyriforme, ou ovale, ventrue, couverte d'une peau de couleur grise ou vert clair, qui jaunit dans la maturité, et se lave souvent d'un beau rouge du côté sur lequel le soleil a porté : elle est partout marquée de petits points roux. La chair du catillac est blanche, mais elle devient rouge en cuisant, aussi ne lui connaît-on que cette couleur parce qu'elle ne se mange pas crue. Elle est au contraire très-estimée lorsqu'on l'a fait cuire et on en consomme une grande quantité à cet état pendant tout l'hiver; on en mange après le mois d'octobre jusqu'au mois de mai.

88.° Poire de tonneau. *Pl.* 43.

Très-gros fruit, allongé, variable dans sa forme, mais approchant assez souvent de celle d'un tonneau pour avoir mérité le nom sous lequel il est connu. Son diamètre a près de trois pouces et il est un peu plus mince du côté de la queue que de celui de l'œil. Sa peau passe du vert tendre au jaune et le côté éclairé au rouge assez vif. Sa chair est blanche et assez bonne lorsqu'on la fait cuire. Cette poire est un peu pierreuse et ne mûrit pas avant février et mars.

89.° Colmars. *Pl.* 32.

Poire très-anciennement connue et l'une des meilleurs que nous cultivions. Sa chair est très-fine, beurrée, fondante, sucrée, relevée et excellente; on la mange depuis le mois de janvier jusqu'en mars ou même jusqu'en avril. Elle est d'ailleurs assez grosse, turbinée, tronquée, haute de trois pouces, épaisse de quelques lignes de moins, verte, tiquetée de petits points bruns, rougissant quelquefois d'un côté, jaunissant à peine de l'autre côté à la maturité qui dure fort long-temps.

90.° Double fleur. *Pl.* 36.

L'arbre se distingue par de grandes fleurs composées de dix à quinze pétales,

Le fruit est de moyenne grosseur, déprimé au deux extrêmités, de deux pouces et demi de diamètre, et un peu moins étendu en hauteur. Sa peau est de couleur verte dans l'ombre, elle jaunit un peu à la maturité; le côté éclairé est un peu rouge à la même époque, c'est-à-dire de février et avril, et maculé de taches grises. Cette poire est assez bonne; elle est estimée cuite, et prend beaucoup de couleur au feu.

La poire double fleur panachée que nous avons représentée dans la planche 36, n'est qu'une variété de celle dont nous venons de faire mention. Elle est rayée de vert et de jaune, et, plus que la précédente, fouettée de rouge du côté du soleil; elle est aussi un peu plus allongée.

91.° Muscat l'alleman. *Pl.* 38.

Ce poirier est vigoureux et réussit également sur franc et sur coignassier. Ses fruits sont d'une belle grosseur, ventrus, pyriformes, épais de trois pouces, un peu plus longs, d'un vert gris du côté de l'ombre, légèrement rouge du côté du soleil. Leur chair est beurrée, fondante, musquée et très-bonne. La poire muscat l'alleman, a, ainsi que plusieurs des précédentes, l'avantage de se conserver jusqu'en mars et avril, et même au-delà de ce temps, pendant lequel on peut la manger mûre.

92.° Impériale a feuilles de chêne. *Pl.* 33.

Ce poirier très-vigoureux et très-fertile, a reçu son nom de la resemblance que l'on a trouvé de ses feuilles avec celles du chêne. Elles sont très-grandes, ondulées sur les bords et frisées comme celles du chou, sinuées, jaunes et propres à faire des couronnes. Les poires que fournit cet arbre s'allongent jusquà trois pouces sur un diamètre de deux pouces et demi au plus. Leur peau est d'un vert clair, pendant long-temps, et passe au jaune clair en murissant; cette poire est très-peu fondante et sucrée; elle n'est bonne que cuite; mais elle a aussi l'avantage de se conserver jusqu'en avril et mai.

93.° Poire de Naples. *Pl.* 36.

Les feuilles de ce poirier sont étroites, sinuées, longues, d'un vert foncé, et d'un aspect tout particulier qui le fait aisément reconnaître; Son fruit n'est pas très-gros, disposé en calebasse, court, un peu diminué à la queue, du diamètre de deux pouces et guère plus long. Sa surface est lisse, verte d'abord, jaunit un peu ensuite et devient d'un brun un peu rouge du côté du soleil. La chair est demi-cassante ou un peu beurrée, douce et assez bonne crue, mais encore meilleur cuite quand elle est mûre en février, et en mars.

94.° Sylvange. *Pl.* 35.

Le fruit désigné par ce nom etait inconnu à Duhamel et à été décrit pour la première fois par Leberryais. Il est d'un assez gros volume, figuré en poire, d'un vert clair et marqué de points gris. Il jaunit à peine au moment de la maturité, au mois d'octobre; alors sa chair est fondante, sucrée, parfumée et très-bonne. Cependant Leberryais ne fait pas un grand éloge de cette poire, probablement parce qu'elle n'est pas aussi bonne partout qu'à Paris.

95.° Virgouleuse. *Pl.* 32.

L'arbre qui produit la virgouleuse est très-grand, très-vigoureux, très-fertile et assez difficile sur le terrin et l'exposition: il aime une terre meuble et le couchant.

Elle est plus grosse et d'un vert un peu plus clair que la poire de Saint-Germain; elle jaunit même un peu à la maturité et rougit à peine du côté du soleil; La chair en est fondante, beurrée, juteuse, sucrée et d'une saveur très-relevée, ou même d'un parfum particulier que l'on estime beaucoup. La virgouleuse est une poire qui jouit d'une réputation assez bien méritée; elle mûrit depuis novembre jusqu'en janvier.

96. Poire Chaptal. *Pl.* 45.

Très-beau et très-gros fruit, haut de plus de quatre pouces, tiqueté partout, vert d'un côté et lavé de rouge de l'autre. Sa chair est demi-fondante, parfumée et a quelque ressemblance avec la virgouleuse dont nous venons de parler. La poire Chaptal se garde jusqu'en avril et même d'avantage, mais elle est encore peu connue, et sa véritable valeur n'est pas non plus une chose parfaitement reconnue.

97.° Saint-Père. *Pl.* 44.

Fruit allongé, pyriforme, haut de plus de trois pouces, un peu obtuse à la queue, rude au toucher, d'un jaune très-obscur ou approchant de la nuance de l'écorce de cannelle. La chair en est blanche, point cassante, très-juteuse, et assez douce pour permettre de la manger crue, quand elle est bien mûre, en mars, avril et même plus tard; mais elle est toujours meilleure cuite, surtout en compotes.

98.° Saint-Lezain. *Pl.* 46.

Lorsque l'on considère cette poire, et que l'on connoît ses qualités on regrette qu'un fruit d'un aussi beau volume ne soit pas meilleur. Sa forme est conique et sa hauteur de cinq à six pouces. Il est recouvert d'une peau d'un vert tendre, tiquetée et tavelée de gris. On voit mûrir cette poire tout-à-coup vers le milieu du mois de novembre, mais alors même que la maturité est parfaite, sa chair reste sèche, pâteuse et sans saveur.

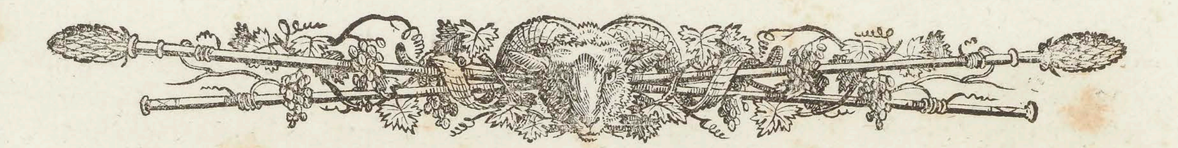
99.° Royale d'hiver. *Pl.* 38.

La poire qui porte ce nom ressemble extrêmement au muscat l'alleman dont nous avons parlé sous le N.° 91. Elle est ordinairement plus grosse que ce dernier. Si elle est représentée plus petite sur notre figure c'est par erreur, mais, à cela près du volume, la ressemblance est parfaite. Au reste, la royale d'hiver se distingue essentiellement en ce qu'elle n'est pas musquée, et qu'elle mûrit deux mois plutôt. Le muscat l'alleman est aussi un peu plus allongé en poire que la royale d'hiver.

100.° Martin sire.

Nous terminerons nos descriptions de poires par celle-ci, que La Quintinye compare à un beau rousselet. Elle est bien pyriforme, cependant un peu plus ventrue d'un côté que de l'autre, haute de plus de trois pouces, recouverte d'une peau très-unie, jaunissant à la maturité, rougissant même un peu du côté du soleil, et composée d'une chair cassante, quelquefois pierreuse, mais toujours assez douce, sucrée et même parfumée, par conséquent assez bonne, en janvier que sa maturité est ordinairement parfaite.

Pommier.



POMMIER.

MALUS.

Icosandrie pentandrie, Lin. Famille des rosacées, Juss.

Genre qui a tant de rapports avec le précédent que Linné a cru devoir les réunir en un seul sous le nom commun de poirier. Nous suivrons l'usage le plus général en le séparant, mais quand nous ne serions pas dirigés par ce motif, les fruits des deux genres diffèrent tellement, que, d'après le but de cet ouvrage, nous aurions dû établir la distinction. Au reste, si l'on trouve dans la description suivante plusieurs des caractères que nous avons assignés au poirier, on en remarquera un assez grand nombre d'autres qui sont propres au genre pommier.

Il est composé d'arbres dont le port diffère de celui des poiriers; ils ont feuilles simples, alternes, cotonneuses en dessous, ordinairement de forme elliptique, et à bords dentelés. Les fleurs sont blanches, un peu plus grandes que celles du poirier, disposées en faisceaux axillaires ou terminaux. Elles ont pour caractères communs un calice cotonneux d'une seule pièce, à cinq divisions profondes et concaves, une corolle à cinq pétales presque arrondis, concaves et attachés au calice. Environ vingt étamines dont les filamens minces, et moins longs que les pétales, sont surmontés par des anthères simples. Enfin sur l'ovaire cinq styles terminés chacun par un stigmate distinct, mais réunis à leur base et soudés ensemble; c'est par ce dernier caractère surtout que les fleurs de pommier diffèrent de celles du poirier. L'ovaire devient la *pomme*, fruit globuleux, charnu, succulent, ombiliqué, point allongé à la base, mais au contraire présentant en dessous une large cavité, au fond de laquelle s'attache un court pédoncule. L'intérieur de ce fruit contient cinq loges cartilagineuses à une ou deux semences comme les poires.

Histoire.

Si nous avons éprouvé quelques difficultés à découvrir des notions précises sur l'origine du poirier, notre embarras redouble lorsqu'il s'agit du pommier. On croit que cet arbre fut apporté en Italie de la Médie, et que ce sont les habitans de Monte Fiascone qui, les premiers, en Europe, en firent des plants et même en formèrent des allées. Rozier, dans son cours d'agriculture, tout en admettant cette tradition, la commente à sa manière pour l'appliquer à une hypothèse qu'il a imaginée sur le pommier. Il le regarde comme un arbre indigène aux provinces septentrionales de la France, et plus particulièrement encore à nos montagnes de la seconde classe. Il ne réussit jamais mieux, dit-il, que sur les lieux un peu

élevés, et il semble fixé par la nature, comme l'arbre intermédiaire entre les pays de vignobles et ceux où l'intensité de la chaleur n'est pas assez forte pour faire mûrir le raisin. Il pense que de la Médie le pommier peut en effet avoir passé à Rome sans que son assertion soit détruite; au contraire, ce fait lui semble prouver seulement que l'on a transporté à Rome de bonnes espèces de pommes qui n'y étoient pas connues.

De tout cela il suit, selon nous, une conséquence qui équivaut à un fait démontré : c'est que le pommier doit être un des plus anciens arbres à fruits de France, et peut-être de l'Europe. Cependant nous ne trouvons rien dans notre histoire qui nous fasse croire que les pommes avoient de la réputation avant le treizième siècle. Il paroît même qu'alors on n'en estimoit encore que deux espèces, si l'on en connoissoit davantage. C'étoit notre calville blanc qu'on appeloit *blandureau* d'Auvergne, et le calville rouge qu'on nommoit *rouveau*. Nous remarquerons à l'occasion du calville, qu'un de nos auteurs lui donne pour patrie originaire le Danemarck ou la Normandie; alternative singulière, et, ajoute Legrand d'Aussi, peu propre à éclaircir le fait. Au seizième siècle on connoissoit de plus le paradis (1), le *court-pendu*, que l'on nommoit et que l'on nomme souvent encore *capendu*, et le *blandureau*, souvent cité, dit Champier, dans les chansons des jeunes filles. Mais il y avait beaucoup d'autres pommes de connues, puisque Olivier de Serres, dans son *théâtre d'agriculture*, vers 1600, en nomme quarante-six variétés. On doit croire, il est vrai, que les caractères en avoient été établis fort légèrement, quand on voit que long-temps après, la Quintinye n'en put trouver que vingt-cinq, malgré les recherches les plus exactes; encore n'en estime-t-il que sept, la reinette grise, la blanche, le calville d'automne, la fenouillette ou la pomme d'anis, le court-pendu, l'apis et la violette. Il en est de même à présent; on connoît une grande quantité d'espèces et de variétés, dont aucune n'est sans usage, mais il n'en est pas un très-grand nombre d'excellentes.

(1) Il ne faut pas confondre ce paradis avec celui dont nous parlerons bientôt, et qui est si utile pour la greffe des pommiers nains; la connoissance de celui-ci ne remonte guère à plus d'un demi-siècle.

Culture.

Quand nous arrivons à ce fait de la multiplicité des espèces de fruits, nous nous trouvons toujours et naturellement conduits à en reconnoître la cause dans les effets de l'art du cultivateur. Le pommier croît spontanément dans nos bois, mais dans cet état sauvage il ne produit que des fruits petits, durs et acerbes. La culture a peu-à-peu opéré sur cet arbre des changemens si considérables, qu'il faut être habitué à voir ces sortes de métamorphoses pour y croire, pour sentir et apprécier tout ce que peut l'homme sur la nature vivante et agreste.

C'est aux semis réitérés, faits dans des circonstances et dans des localités extrêmement variées, que nous sommes redevables des nombreuses sortes de pommes cultivées aujourd'hui, et que nous ne pouvons perpétuer que par la greffe. Aussi presque toute la culture du pommier se borne-t-elle à cette opération.

Quand nous voulons obtenir des pommiers de la première grandeur, nous les greffons sur sauvageons ou sur franc; si nous en voulons de moyenne taille seule-

ment, nous les greffons sur doucin, c'est-à-dire sur une sorte de pommier qui, comme nous le verrons plus tard, est moins grand que le franc; et enfin lorsqu'on ne veut avoir que de très-petits pommiers, nous les greffons sur paradis.

La première sorte convient aux vergers où on les plante à trente ou quarante pieds de distance, parce qu'il est nécessaire qu'ils aient de l'air et ne se touchent pas: ceux-ci n'ont besoin d'autre taille que d'être débarrassé des branches mortes, de celles qui paraissent nuire et des vieilles branches qui ne rapportent plus. Les deux autres sortes de pommiers sont plus propres aux jardins parce qu'ils deviennent moins grands. On les élève en quenouilles, en éventail, ou en buisson évasé, et la taille qui leur est nécessaire est relative à celle de ces formes qu'on veut leur donner. Les pommiers en buisson se plantent à douze ou quinze pieds de distance, et les plus petits, ou les nains, à six ou huit.

Le pommier étant moins délicat que le poirier, et craignant même les expositions chaudes d'un jardin, on le met de préférence dans les lieux les plus frais, les plus bas et les moins bons; on en fait de beaux espaliers au nord. Il aime une terre franche, douce et un peu humide, et vient mal dans les terrains sablonneux, crayeux et argileux. Pourvu que la terre soit forte, elle a peu besoin d'être profonde, parce que ses racines ne s'enfoncent pas comme celles du poirier.

Quant à ce qui a rapport au semis du pommier, on peut y appliquer ce que nous avons dit du poirier, et nous renvoyons aux préceptes généraux de culture, pour ce qui concerne la manière d'élever et de conduire les diverses espèces dont nous parlerons.

Usages.

Le pommier, dit un de nos cultivateurs les plus distingués, est l'arbre fruitier des campagnes; c'est leur parure dans le printemps, et dans l'hiver la ressource et la douceur de leurs simples habitans. Tandis que le riche couvre sa table de mets somptueux, l'infortuné, sous le chaume, se trouve heureux de pouvoir joindre à son pain grossier un de ces fruits. C'est par eux que souvent il subsiste, et qu'il parvient à faire face à ses dépenses journalières et au paiement de ses loyers. Une pomme lui tient lieu du beurre que son économie réserve pour le vendre au marché. C'est l'espoir du pauvre mercenaire.

Cependant, ce ne sont pas seulement les pommes à couteau qui offrent tant d'avantages; il en est beaucoup d'autres qui sont trop douces, trop acides, ou trop amères pour servir comme aliment; mais celles-là mêmes ne rendent pas des services moins importans par la boisson qu'elles fournissent. Peut-être pourrions-nous nous abstenir de parler de ces fruits, parce que, ordinairement, les arbres qui les produisent ne font pas partie du jardin fruitier; mais nous croirions laisser une lacune dans le genre intéressant du pommier, si, après avoir fait connoître les caractères communs à toutes ses espèces, nous omettions de parler, au moins d'une manière générale, des nombreuses variétés de pommes à cidre et par conséquent de cette boisson. Il est vrai que nous ne donnons aucune figure de ces fruits, mais il est peu de cultivateurs qui, ayant dans ses propriétés quelques pommiers de ces espèces, quand il ne feroit qu'un tonneau de cidre, ne trouve avantageux de rencontrer ici quelques considérations sur les

propriétés et les usages de cette liqueur. Nous suivrons donc la même marche que pour les poires; nous parlerons de leurs propriétés, en les classant d'après ces mêmes propriétés, et en donnant la priorité aux pommes à couteau.

Les pommes douces, sucrées, d'une saveur agréable, parmi lesquelles celles dites de reinette se présentent les premières, sont des fruits excellens, dont le parenchyme succulent et abondant dans chaque fruit, puisqu'il n'y a aucune partie à rejeter, fournit un aliment assez nourrissant, doux, léger et rafraîchissant. Cette dernière propriété est le résultat de la présence d'un acide qui est abondant dans ce fruit et dans les autres pommes; de là lui est venu le nom d'acide malique, sous lequel il est connu en chimie. C'est presque toujours cet acide qui, dans les autres fruits que nous avons déjà vus, produit cette saveur aigrelette et ce sentiment de fraîcheur dans la bouche qui les font rechercher. Dans la pomme, l'acide malique se trouve en aussi grande quantité que dans beaucoup d'autres fruits qui sont plus aigres, mais ici il est masqué par le sucre et la gelée végétale qui forment la pulpe de la pomme. Aussi est-ce cette pulpe qui en constitue la partie nutritive; c'est par elle que les pommes sont alimentaires, et, à ce titre, elles sont très-saines, lorsqu'on n'en mange pas une trop grande quantité, et que l'estomac ne manque pas de force; car, si l'on en prend immodérément, ou que la digestion soit naturellement lente, pénible, difficile, et les premières voies affectées de cette faiblesse qui produit les glaires, alors elles sont mal digérées, produisent des vents, et peuvent même donner des indigestions et des coliques. On remédie à une partie de ces inconvéniens en combinant les principes de la pomme par la cuisson, laquelle semble faire disparoître l'acide et au contraire développer le sucre, puisque plusieurs de ces fruits, qui ne peuvent être mangés crus parce qu'ils sont acerbes, pâteux et de mauvais goût, deviennent doux, sucrés, juteux et très-agréables lorsqu'on les fait cuire, même sans aucune préparation. A plus forte raison, la pomme de reinette, lorsqu'elle est cuite, forme une nourriture aussi saine qu'elle est agréable. S'il est peu de personnes qui n'aient éprouvé quelques maladies, il en est peu aussi qui ne sachent qu'elle forme pendant la convalescence une nourriture facile à digérer, saine et douce. Elles offrent encore un grand avantage, c'est de fournir aux besoins pendant toute l'année, puisque les pommes se conservent mieux que tous les autres fruits, et qu'elles ne sont guère moins bonnes lorsque, dans la saison suivante, les arbres sont déjà en fleurs pour en produire de nouvelles, que peu de temps après leur maturité.

Les pommes sont aussi très-souvent employées en médecine, mais alors ce sont toujours celles de reinette. On les fait entrer dans les tisanes que l'on conseille contre la toux, les rhumes, et plusieurs autres affections de poitrine, les enrouemens, les maux de gorge, etc. Mais il faut remarquer que leur usage doit être restreint aux cas où l'irritation n'est pas forte; car lorsque l'inflammation pulmonaire est vive elle l'augmenterait, en ce qu'elle a quelque chose de stimulant. On peut donc ajouter la pomme de reinette aux tisanes pectorales, quand les catarrhes pulmonaires deviennent un peu anciens, et qu'il est utile de stimuler légèrement pour favoriser l'expectoration. On peut aussi la donner pour relâcher le ventre et favoriser le cours des urines;

mais il faut prendre garde de la faire prendre quand il y a des vents, parce qu'elle les augmenterait. En ayant égard à cette exception, on peut la donner ainsi en tisane dans beaucoup de maladies fébriles et inflammatoires.

On peut se servir dans le même but du sirop de pommes pour édulcorer les boissons; on peut encore donner le suc de pommes préparé par les confiseurs, mais on ne le conseille que contre la toux.

La pomme de reinette est employée beaucoup plus fréquemment encore à l'extérieur. On en rape la pulpe pour en former des cataplasmes, on la fait cuire devant le feu et dans les cendres, ou, enfin, on emploie le fruit pourri. Dans le premier cas, elle est légèrement résolutive et excitante par l'acide qu'elle contient; dans le second elle est beaucoup plus émolliente et calmante, et dans le troisième ses effets sont à-peu-près analogues, mais peu sûrs et on doit éviter de s'en servir. Ces cataplasmes sont appliqués principalement sur les paupières dans les ophtalmies. On peut également s'en servir pour résoudre des tumeurs inflammatoires peu considérables.

Tout ce que nous disons de la pomme de reinette peut s'appliquer aussi aux autres pommes de bonnes qualités, le calville, le francatu, etc., de même qu'aux pommes douces. Quand elles sont acides on peut encore les employer, si cette qualité n'y est pas très-prononcée, parce que la cuisson les ramène à la qualité commune. Si elles sont trop acerbes, ou amères, on ne doit plus s'en servir parce qu'elles seroient trop astringentes; elles rentreroient pour les effets dans la classe des coings, sans en avoir les bonnes qualités.

Mais avant de cesser de parler des pommes à couteau, c'est-à-dire, des bonnes espèces de ces fruits, nous dirons quelque chose des principales préparations qu'on leur fait subir.

Il en est une foule dans lesquelles entre le sucre, en plus ou moins grande quantité, telles sont les compotes, les charlottes, les gelées, les différens sirops, les sucs, etc. Elles sont trop connues pour qu'il soit besoin de s'y arrêter. Mais il en est d'autres que l'on prépare sans sucre, et celles-là méritent que l'on en fasse mention, parce qu'elles présentent l'avantage d'utiliser, sans dépenses, des fruits souvent sans valeur. Il en est une surtout qui nous paroît mériter d'être connue, parce qu'elle est plus que toute autre dans ce cas; c'est ce que M. Cadet De Veau nomme la *Pommée*. Vers la fin de novembre, on prend toutes les espèces de pommes qu'on a à sa disposition, même celles piquées des vers; on les pèle, on les coupe en deux ou en quatre, on enlève les pépins, on les met dans un chaudron, que l'on recouvre d'un couvercle après les avoir arrosées de quelques verres d'eau; on débute par un feu doux, la pomme s'amollit; quand elle commence à fondre, on la verse dans des terrines qu'on transporte au frais; le lendemain on cuit la pomme de nouveau et on la met encore refroidir. Enfin on remet la *pommée* sur le feu pour la troisième fois, et on finit par la cuire en consistance de marmelade. Alors elle ne doit plus laisser séparer son eau, sans quoi il faudrait encore la remettre sur le feu. On l'empote donc, et l'on présente à deux ou trois fois les pots au four, aussitôt que le pain en est retiré. Par ce moyen, la pommée recuit encore, et il se forme à sa surface une croûte qui a pour effet de la conserver. Cette préparation est aussi sucrée que les

confitures et peut être aromatisée avec la cannelle, le citron, le coing, etc.

On peut économiser beaucoup de temps lorsqu'on en prépare une grande quantité, et ne perdre aucune partie des pommes, si, après les avoir simplement coupées par morceaux, sans les plurer, ni les éplucher, on passe la pulpe, aussitôt la cuisson, dans un linge fort, ou à travers un pulpoir. Le reste de l'opération se fait de même.

Depuis quelques années on trouve dans le commerce des pommes séchées qui servent à préparer une espèce de cidre, en les laissant macérer pendant plusieurs jours dans l'eau. Ce sont des pommes coupées par rouelles et séchées au four; les poires s'y trouvent mêlées. Tous les principes du fruit ont été fixés par la dessication prompte du four, et lorsque l'eau vient ensuite le ramollir, elle remet ses principes à découvert comme dans l'état frais, et s'en empare ; mais cette *boisson*, ainsi que la nomment les pauvres gens qui en usent, est bien loin de valoir le cidre ; celui-ci est le suc même du fruit, tandis que l'autre n'est qu'une espèce de tisanne de ce même fruit. Cependant quand elle est bien faite, à la force près, sa saveur ressemble beaucoup à celle du cidre ; l'on en a beaucoup consommé pendant le temps que le vin a manqué.

Le cidre est un produit bien plus important. Nous ne signalerons cependant que les principaux points de son histoire, en nous aidant beaucoup d'un excellent article du docteur Guersent, dans le dictionnaire des sciences médicales.

On croit que le cidre est venu d'Affrique en Espagne. Cette boisson est très-ancienne, puisque Pline en fait mention; mais il ne dit pas si les Gaulois la connoissoient, en sorte que la question reste indécise entre les auteurs qui prétendent, les uns, que le cidre a passé de la Biscaye en Normandie, et les autres, que les Normands l'ont inventé. Il y a aussi des auteurs qui croyent qu'il n'y a pas cinq siècles qu'on le connoît en France, tandis qu'on trouve dans nos vieilles chroniques des preuves de son usage sur la table de nos rois de la première race, et que les capitulaires de Charlemagne en parlent comme d'une boisson *en usage*.

Quoi qu'il en soit, le cidre est, pour certaines provinces de la France, ce qu'est le vin pour d'autres. Cependant nous ne tenterons pas de faire connoître même les noms des variétés de pommes employées à sa fabrication. Ces noms diffèrent tellement d'une contrée à l'autre, qu'une synonimie seroit sans utilité ici. La différence des qualités des fruits n'est pas moins grande selon les terrains, les expositions, la culture, etc. On peut diviser en trois classes les sols qui produisent les pommiers à cidre; 1.° dans des terres fortes, élevées, un peu loin des vents de mer, comme le pays d'Auge, le Bessin, les environs d'Alençon, de Bayeux, de Coutances, de Gournay, de Pont-l'Évêque, de Rouen, l'on recueille des pommes amères, quelquefois jusqu'à l'âcreté, et qui produisent un cidre fort, épais, coloré, généreux, et qui peut se conserver plusieurs années; 2.° dans les terres fortes, mais moins profondes que les précédentes, comme dans les environs d'Avranches, dans le Roumois, le pays de Caux, et une partie du département de l'Eure, de la Somme, de l'Ille-et-Vilaine, toujours à une certaine distance de la mer, les pommes sont acerbes ou acides, et produisent plus de jus, mais qui forme un cidre plus léger, moins coloré, peu agréable, qui se garde peu de temps et fournit

peu d'esprit de vin à la distillation ; 3.° Enfin les bords de la mer et les terres légères et pierreuses de la Bretagne et de l'Eure, produisent des arbres d'une faible végétation, qui ne donnent que des fruits doux, dont on tire un cidre aussi très-doux, agréable, mais clair, léger, contenant très-peu d'esprit de vin, et qui passe facilement à l'aigre. On observe encore que les pommiers des vallées et des sols humides produisent un cidre épais, qui conserve la saveur de terroir, s'altère promptement et fournit peu d'esprit de vin ; tandis qu'aux lieux élevés et exposés au midi, on trouve des arbres qui produisent une liqueur ayant toutes les bonnes qualités opposées.

Les fruits qui mûrissent les premiers sont tendres ; on peut les cueillir au commencement de septembre, et ils donnent un cidre agréable, mais peu durable, parce qu'il est léger ; ceux qui se récoltent en octobre sont demi-tendres, et fournissent un cidre fort bon, et qui se garde bien ; enfin les pommes tardives sont dures, leur maturité n'a lieu qu'en novembre et décembre, et le cidre qu'on en tire est aussi de bonne qualité.

Il faut en général récolter les pommes par un temps sec, ne point les laisser se mouiller par la pluie et les mettre par petits tas dans des endroits abrités, pour achever leur maturité sans se pourrir. Nous engageons surtout les propriétaires qui veulent obtenir de bon cidre, à rejeter toutes les pommes gâtées et pourries qui donnent toujours un goût désagréable à la boisson et l'empêchent de se conserver.

Nous ne décrirons pas la manière de fabriquer le cidre, parce qu'elle diffère dans chaque canton. En général, elle consiste à piler et écraser les fruits avec plus ou moins d'eau, et à les soumettre à l'action du pressoir, par couches que l'on sépare au moyen de lits minces de paille.

Le jus qui coule avant la pression est le meilleur, et ensuite, lorsqu'on a commencé à presser, sa qualité diminue à mesure que la pression devient plus forte. On peut donc faire des qualités différentes de cidre, seulement en séparant les produits successifs de l'extraction sous le pressoir. On place ces différens sucs dans les tonneaux, où bientôt ils fermentent et s'éclaircissent en rejetant par le haut du vase tout ce qu'ils contiennent de grossier et de sale. Aussitôt la fermentation finie, on doit le soutirer, parce qu'alors il est clair, et perdroit de ses qualités à rester avec la lie. En mettant de l'eau sur les marcs et en soumettant de nouveau à la pression on forme les petits cidres.

La composition des cidres diffère suivant la force et les qualités. Leurs principaux élémens sont du *sucre* et du *mucilage* en plus grande quantité dans les cidres doux que dans les autres ; de l'*alcool* en petite proportion, au contraire, dans les cidres doux, tandis qu'il est en grande abondance dans les cidres forts et généreux ; beaucoup *d'acide carbonique* dans ceux qui moussent, et enfin de l'*acide malique* dans tous. Mais ce qui caractérise surtout le cidre, et il en est de même du poiré, c'est l'absence totale du tartre qui se trouve dans le vin.

La saveur du cidre ne diffère pas moins que sa composition. Celui qui est nouveau et doux est agréable et sucré : à mesure qu'il vieillit il prend plus de saveur, devient piquant, amer et souvent très-mauvais. Il y a si peu de ressemblance entre ce que l'on appelle bon cidre à Paris, où le meilleur est le plus doux et le plus sucré, et celui de certains lieux des pays à cidre, où l'on veut y trouver une grande force, une

saveur piquante et très-prononcée, qu'on croiroit difficilement, en les comparant, que ces deux liqueurs fussent le produit de la même espèce de fruit. Aussi remarque-t-on que les Normands n'aiment pas le cidre doucereux de Paris, tandis qu'ici on trouve celui de Normandie détestable. Ce qui ajoute encore à la saveur désagréable de certains cidres, c'est la fermentation qu'ils ont subi dans le tonneau, et qui les a fait passer à une légère acidité dont le résultat est souvent dangereux, comme nous l'avons déjà remarqué à l'occasion du poiré. C'est surtout en restant en vidange qu'ils s'aigrissent; on s'en aperçoit aussi à leur couleur qui devient d'un brun verdâtre.

Il est difficile de donner une idée générale des propriétés du cidre parce qu'elles diffèrent suivant la qualité des fruits employés, la quantité d'eau ajoutée pendant la fabrication, les substances qu'on peut y avoir ajoutées pour le *parer*, et surtout l'ancienneté de la liqueur. Les cidres nouveaux et doux sont sucrés et agréables, mais ils sont venteux, difficiles à digérer, fatiguent les estomacs faibles et produisent quelquefois des indigestions ou le dévoiement. Quand ils ont bien fermenté, qu'ils commencent à mousser, ils sont moins lourds, plus faciles à digérer, parce qu'une partie du mucilage et du sucre ont disparu et ont été remplacés par de l'alcool et de l'acide carbonique qui stimulent les organes de la digestion. Si le cidre est très-fort et vieux, il produit aisément l'ivresse. Au contraire, quand il est faible et nouveau, comme sont la plupart des *petits cidres*; il n'est que rafraîchissant, relâchant, et produit plutôt des coliques que l'embarras de la tête.

Quel est donc d'après cela le meilleur cidre? c'est, selon nous, celui dont la force est moyenne, qui a été conservé assez de temps pour que sa fermentation soit achevée, et ensuite a été mis en bouteilles pour devenir légèrement mousseux; celui auquel on n'a pas mêlé, pour le parer, des substances capables d'en charger les propriétés; ses principes sont bien combinés, aussi n'est-il pas indigeste; au contraire, il passe facilement à l'aide de l'acide carbonique qui s'y est développé; il contient aussi assez d'alcool pour en faire une boisson agréable, mais point assez pour produire l'ivresse, à moins qu'on en boive une grande quantité. C'est ce cidre dont les effets sont le plus généralement bons; il nourrit, rafraîchit, fait couler les urines, conserve une santé forte et robuste aux habitans des pays où l'on en usent habituellement, et peut la rendre aux autres dans beaucoup de cas, parmi lesquels nous citerons seulement quelques maladies chroniques de la poitrine, du ventre, des voies urinaires, des affections scorbutiques, et surtout chez les personnes maigres, d'une constitution bilieuse et faible.

Nous pourrions beaucoup étendre ces considérations sur le cidre, mais nous croyons ce que nous en avons dit suffisant, n'ayant voulu que suppléer, en parlant de cette boisson, au silence que nous garderons sur les espèces de pommes qui sont employées à sa fabrication. C'est pourquoi nous passons à la description des principales espèces de pommes à couteau et de quelques pommiers qui servent à la greffe des autres.

1.° Pommier doucin. *Pl.* 47.

Ce pommier n'est cultivé que dans les pépinières, et on l'y sème rarement. L'usage le plus ordinaire est de le multiplier de marcottes avec lesquelles on fait des sujets à basse ou à haute tige, pour recevoir

voir la greffe des différentes espèces de pommiers, et, comme nous l'avons dit à l'article culture, le pommier doucin étant un arbre de moyenne grandeur, on en peut faire des arbres propres à être plantés dans les jardins, à être soumis à la taille et à recevoir la forme que l'on veut leur donner et sous laquelle on veut la maintenir. C'est pour cela que nous avons cru devoir en parler avant de passer aux bons fruits. Sans être greffé, le doucin donne des fruits assez beaux, aplatis, relevés de côtes saillantes du côté de l'œil, d'un vert clair dans l'ombre et lavé de rouge sur la face éclairée. La chair en est blanche, douce, sans aucune acidité. Ce fruit mûrit en octobre, ne se garde pas, et il n'est nullement estimé.

2.° Pommier paradis. *Pl.* 47.

Le paradis est une sorte de pommier d'une très-petite taille que nous plaçons après le précédent, parceque de même on le cultive seulement comme sujet à greffe, avec cette différence qu'il n'est propre qu'à recevoir la greffe des arbres destinés à rester nains. On le multiplie de couchage, et par ce procédé il prend racine avec la plus grande facilité. Le fruit que porte ce pommier est petit, quelquefois arrondi, le plus souvent un peu allongé, presque blanc, et tiqueté du côté du soleil, de gros points rouges bien circonscrits et inégaux. Sa chair est blanche, douce et assez bonne.

3.° Pommier baccifère. *Pl.* 47.

C'est un petit arbre d'ornement, qui se couvre, au printemps, d'un nombre prodigieux de grandes fleurs odorantes, lavées de roses sur un fond blanc, et auxquelles succèdent des fruits très-petits, très-rouges du côté du soleil, mûrissant en octobre, et qui sont remarquables en ce que les divisions du calice qui les terminent tombent de bonne heure, long-temps avant la parfaite maturité.

4.° Pommier hybride. *Pl.* 47.

Le pommier hybride est également un arbre d'ornement. Son port est élancé et assez élégant; son feuillage est grand, blond, léger; ses fleurs blanches, et ses fruits allongés, d'un jaune pâle dans l'ombre, rouges du côté éclairé; leur chair est ferme et très-acide.

5.° Calville d'été. *Pl.* 48.

Arbre médiocre, fertile, à feuilles ovales, allongées, se terminant un peu en pointe, à dentelure fine et irrégulière; les fleurs sont grandes, panachées de rouge cerise, et sont remplacées par des pommes de vingt à vingt-quatre lignes de diamètre, un peu coniques, avec beaucoup de petites côtes autour d'un œil assez étroit et peu enfoncé. La peau est très-dure, d'un rouge foncé, excepté dans l'ombre et dans les parties garanties de la lumière. La chair de cette pomme, qui est blanche, ou seulement un peu rougeâtre du côté éclairé, devient farineuse en mûrissant au point de pouvoir à peine se manger crue; mais elle est assez précoce pour qu'on en puisse faire des compotes dès le commencement du mois de juillet.

6. Calville rouge. *Pl.* 48.

Arbre grand, fort, à feuilles grandes et à grandes dents. Le fruit forme une très-belle pomme, un peu allongée, haute de deux à trois pouces, très-rouge foncé, et ayant ordinairement aussi la chair un peu rouge, surtout sous la peau. Cette chair est d'ailleurs fine, grenue, vineuse et

d'une saveur fort agréable. Cependant ce fruit varie beaucoup pour la qualité; il en est de même pour la forme et la grosseur. Il mûrit en novembre et décembre.

7. Calville blanc. *Pl.* 49.

Le pommier qui le fournit est beau, productif et très-cultivé. Lorsqu'on le greffe sur paradis, le fruit atteint jusqu'à trois pouces et demi de diamètre, sur un peu moins de hauteur. Cette pomme a constamment l'œil entouré de bosses, ou côtes très-saillantes. Sa chair est très-bonne, blanche, grenue, légère et recouverte d'une peau très-pâle, à peine jaunâtre, quelquefois légèrement lavée de rouge du côté du soleil. Elle mûrit au plus tard en décembre, et peut se garder pendant long-temps. Mais une observation importante sur cette pomme, c'est qu'on ne doit la cultiver qu'en arbre nain, ou abrité des vents, parceque son volume et son poids ne résisteroient pas à leur impétuosité.

8.° Pomme de chataignier.

Le pommier chataignier, ainsi nommé à cause de la ressemblance qu'on a cru lui trouver par son port avec le chataignier, est un arbre qui prend une haute tige, veut le plein vent, et par conséquent se greffe sur franc. On le cultive beaucoup. La pomme de chataignier est de moyenne grosseur, un peu allongée, fouettée de rouge vif du côté du soleil et seulement tiquetée dans l'ombre. Sa chair est ferme, d'une qualité médiocre, lorsqu'on veut la manger crue, mais qui devient délicieuse lorsqu'on la fait cuire devant le feu. Elle mûrit en décembre, ou avant dans quelques cas.

9.° Api. *Pl.* 48.

L'arbre a le bois long, effilé, et les feuilles petites, peu larges et à fortes nervures. Ses fleurs, de médiocre grandeur, forment des fruits en grand nombre et rassemblés en bouquets. La pomme d'api est, comme l'on sait, assez petite, ordinairement aplatie de la tête à la queue; sa peau est d'un très-beau rouge du côté du soleil, lisse et luisante partout. Elle est formée par une chair blanche, ferme, douce et agréable sans acidité. Cette pomme se conserve long-temps sans se rider.

10.° Reinette jaune hative.

Cette pomme ressemble beaucoup à la rainette dorée dont nous allons parler; cependant elle est plus allongée, sa surface est plus unie, bien que quelquefois elle porte plusieurs vérues; mais ce qui l'en distingue particulièrement, c'est qu'elle mûrit dès le mois de septembre. Sa couleur est jaune clair, tiquetée de brun; sa chair tendre est un peu moins savoureuse que les autres reinettes. Quoiqu'il en soit, c'est encore un assez bon fruit, et qui serait beaucoup mieux accueilli s'il ne venait pas dans une saison abondante en excellentes poires

11.° Reinette dorée.

Fruit de moyenne grosseur, un peu aplati et ayant environ deux pouces dans le sens de la hauteur. Sa peau est rude, de couleur jaune dorée, mate, tiquetée en gris clair, et quelquefois fouettée de rouge du côté du soleil. La chair en est ferme, fine, sucrée et légèrement acidulée. La reinette dorée mûrit en décembre et janvier.

12.° DRAP D'OR. *Pl.* 51.

Celle-ci est un très-beau fruit, d'un diamètre de près de trois pouces, un peu moins étendu de la tête à la queue et conséquemment aplati dans ce sens. Sa peau est lisse et prend un beau jaune d'or mat; elle est ordinairement marquée de petites taches rouges et rougit un peu du côté du soleil. Sa chair est grenue, légère, et très-agréable quoique peu acidulée. Elle mûrit en même temps que la précédente.

13.° REINETTE D'ANGLETERRE. *Pl.* 51.

Cette pomme paraît un peu allongée, quoique ses deux diamètres soient à-peu-près égaux. Elle est fort belle, d'une forme bien régulière, sans côtes sensibles, haute de près de trois pouces, et sa peau est d'un beau jaune fouetté de rouge. Sa chair est blanche citrin, assez ferme, d'une saveur sucrée et un peu relevée. Elle mûrit en décembre et se passe très-vite.

14.° REINETTE FRANCHE. *Pl.* 52.

Il est très-difficile de déterminer exactement la grosseur et la forme de cette pomme, parce que l'un et l'autre varient considérablement. Cependant on peut dire qu'en général elle est de grosseur moyenne et de forme arrondie, un peu allongée. Elle a quelquefois cinq côtes qui se prononcent davantage au sommet; d'autre fois ces côtes manquent et sa surface est unie. La peau de ce fruit, tant qu'il reste sur l'arbre, conserve une couleur vert clair, tiquetée de gris; quelquefois elle se lave d'un peu de rouge du côté du soleil. Lorsque cette pomme a séjourné quelque temps dans la fruiterie, elle devient d'un jaune pâle, et sa peau se ride beaucoup dans le temps de la maturité, qui arrive depuis février jusqu'en juin. Elle se conserve par conséquent très-long-temps, mais sa chair se sèche un peu, quand la maturité devient extrême. Avant cela cette chair est blanche, ferme, sucrée, relevée et très-agréable. Aussi est-ce avec raison que l'on accorde à ce fruit le premier rang parmi les pommes, et qu'on la considère comme la meilleure espèce.

15.° REINETTE GRISE. *Pl.* 49.

Fruit très-aplati, c'est-à-dire beaucoup plus large que haut, et ayant de trente à trente-six lignes dans sa plus grande dimension; cependant régulier ou sans bosses, seulement l'extrémité de la queue est quelquefois plus grosse que l'autre. Sa peau est rude au toucher, et d'un gris à fond roux. Sa chair est ferme, fine, d'une teinte plus jaune que la précédente, d'une saveur sucrée et relevée d'une légère acidité très-agréable. Cette excellente pomme dispute pour les qualités, la priorité à la précédente : elle se conserve presqu'aussi long-temps. L'arbre qui la fournit, quoique vigoureux, laisse un peu tomber ses branches qui sont garnies de feuilles peu grandes, pointues, et d'un vert foncé. Ses fleurs sont aussi de médiocre grandeur, et les pétales en sont froncés sur les bords.

16.° REINETTE ROUGE.

Cette pomme est de moyenne grosseur, un peu allongée, de manière que sa hauteur, qui est environ de deux pouces et demi, excède un peu son diamètre; elle est luisante, lavée de rouge du côté du soleil, jaune dans l'ombre et tiquetée de points très-apparens. Sa chair est ferme, aigrelette, un peu jaune. Elle se ride beaucoup en mûrissant, et se conserve moins long-temps que la reinette franche. Sa maturité est tardive : il y a une variété à plus petit fruit.

17.° Reinette du Canada.

De toutes les bonnes pommes que nous connoissons, la reinette du Canada est la plus grosse. On en voit souvent qui ont jusqu'à quatorze pouces de circonférence; elles sont ordinairement très-aplaties, plus renflées d'un côté que de l'autre, et munies de côtes. Leur peau est d'un vert léger, très-tiquetée, et se lavant quelquefois d'un peu de rouge du côté éclairé. Leur chair est tendre, grenue, très-bonne crue et surtout cuite. Lorsqu'on ne cueille la reinette de Canada qu'à la fin du mois d'octobre, elle ne dure pas long-temps; mais en la cueillant plutôt, à la fin de septembre, par exemple, quand elle est encore un peu verte, on la conserve jusqu'en avril.

18.° Nompareille. *Pl.* 51.

Nous ne décrirons point cette pomme en particulier, parce qu'il nous a semblé qu'elle n'étoit qu'une variété de la précédente, le temps de sa maturité et ses qualités étant à-peu-près les mêmes. Seulement on peut la distinguer en ce qu'elle est un peu plus petite dans toutes ses parties, et qu'elle est d'un jaune un peu moins vert.

19.° Reinette naine. *Pl.* 49.

Lorsque l'arbre que fournit cette pomme est greffé sur franc, ou sur doucin, il reste nain, et quand on le greffe sur paradis il ne devient pas plus grand qu'un chou. Conséquemment son bois est très-court, et cependant il prend un accroissement assez considérable en grosseur. Ses feuilles sont aussi bien étoffées. La reinette naine forme un fruit assez allongé, un peu plus gros vers l'extrémité de la queue qu'au sommet où il est ordinairement relevé de cinq côtes: sa hauteur est de deux pouces et demi environ et son diamètre sensiblement moins considérable. La peau en est lisse et d'un vert clair, presque jamais colorée du côté du soleil. Sa chair est bonne, très-acidulée, et susceptible de se garder pendant long-temps.

20.° Pomme d'or. *Pl.* 50.

Celle-ci est une petite pomme assez régulière, ordinairement un peu allongée, recouverte d'une peau d'un beau jaune d'or; finement ponctuée, quelquefois très-légèrement rougie du côté éclairé. Sa hauteur n'excède guère deux pouces; elle est très-ferme; sa chair est fine, sucrée et agréablement acidulée. On peut la garder jusqu'en mars.

21.° Pigeon. Coeur de pigeon. *Pl.* 51.

La pomme à laquelle on donne ce nom n'est guère plus grosse que la précédente; elle est renflée à la base, rétrécie et allongée au sommet, ce qui lui donne une forme conique. Sa peau est fine, luisante, d'un jaune très-clair dans l'ombre, d'un assez beau rose foncé du côté du soleil, avec quelques points rouges plus foncés. Sa chair est fine, grenue, blanche, légère quoique bien ferme, d'une saveur à peine acide, mais assaisonnée d'un léger parfum très-agréable qui en fait un fruit très-fin et très-délicat. Elle mûrit en décembre.

22.° Gros faros. *Pl.* 50.

Cette pomme est un peu aplatie; son œil est petit et resseré entre des côtes nombreuses et peu élevées. Elle porte environ trois pouces de diamètre sur quelques lignes de moins de hauteur; elle est conséquemment un peu plus grosse que

celle de notre figure. Sa peau est très-unie, presque partout d'un rouge foncé, et fouettée de cette même couleur par des raies plus ou moins longues, et d'un rouge plus obscur; souvent il y a des places plus claires ou mêmes jaunâtres. Sa chair est ferme, blanche, un peu teinte sous la peau, remplie d'une eau abondante et très-bonne. Cette pomme se conserve jusqu'en février.

23.° Petit faros.

On doit considérer le petit faros comme une variété du gros; seulement la pomme dite petit faros est moins grosse, plus allongée, sa chair est grenue et moins ferme; cependant elle peut se garder aussi long-temps.

24. Court pendu. *Pl.* 50.

Pomme de moyenne grosseur, qui tire son nom de sa queue extraordinairement courte. Elle est arrondie, couverte d'une peau très-foncée du côté du soleil. Sa chair est bonne et même excellente cuite. Cette pomme aime le plein vent et mûrit en décembre.

25.° Fenouillet rouge. *Pl.* 50.

Petit fruit arrondi qui n'excède pas deux pouces de diamètre. Sa couleur est un rouge obscur, parce qu'il est fouetté sur un fond gris. Sa peau est rude au toucher, et recouvre une chair ferme, fine, sans acidité, mais sucrée et un peu musquée. Le fenouillet rouge mûrit en février.

L'arbre qui le produit est un petit pommier à bois mince et effilé. Il en est de même des autres fenouilletsdont nous allons parler.

26.° Fenouillet gris. Anis. *Pl.* 48.

L'arbre qui fournit cette pomme est plus cultivé que le précédent. Il est cependant peu élevé et peu robuste. Ses feuilles sont petites, allongées, pointues, et ses fleurs grandes à proportion des fruits qui sont assez petits, puisqu'ils n'atteignent pas deux pouces de diamètre, et sont moins hauts que larges. Ils sont très-rudes au toucher, et généralement gris sur toute leur surface. Ils ont une chair douce, sèche et parfumée d'anis; ils mûrissent en décembre, et se gardent jusqu'en janvier et février.

27.° Fenouillet jaune.

C'est une autre espèce de fenouillet qui a beaucoup de rapport, pour la couleur et la forme, avec la pomme d'or dont nous avons parlé sous le n° 20. Elle en diffère cependant en ce qu'elle est un peu plus petite, qu'elle n'est point acide et que sa chair est ferme et parfumée comme celle des autres fenouillets. Sa peau est fine, jaune, marquée de traits comme des lettres. Elle mûrit en octobre et novembre.

28.° Haute bonté. *Pl.* 51.

Grosse pomme arrondie partout, excepté en-dessous où elle est aplatie, d'ailleurs bien régulière, et du diamètre de près de trois pouces. Sa peau est d'un vert tendre tirant sur le jaune, et rougissant à peine du côté du soleil. Sa chair est fine, tendre, d'un blanc verdâtre, et d'une saveur très-agréablement acidulée. La haute bonté mûrit de janvier en mars.

29.° Rambour franc. *Pl.* 52.

Ce pommier est robuste et très-productif. Ses feuilles sont larges et d'un beau vert. Les fruits sont très-gros, aplatis en dessus et en dessous, hauts de trois pouces, et conséquemment d'un diamètre

plus considérable ; ils ne sont pas très-réguliers à cause de quelques bosses ou de côtes qui deviennent plus salliantes auprès de l'œil. Leur peau est d'un vert très-pâle dans l'ombre, et du côté du soleil elle est jaune et fouettée de rouge. La chair du rambour franc n'est pas très-délicate, mais aigrelette et très-bonne lorsqu'on la fait cuire en septembre et en octobre.

30°. Rambour d'hiver.

Celui-ci a la même grosseur et à peu près les mêmes couleurs que le précédent. Il en a aussi les qualités, mais avec cet avantage qu'il se conserve plus longtemps, c'est-à-dire jusqu'en mars. Le rambour d'hiver, de même que le rambour franc, ne se mange pas cru, mais tous deux sont excellens cuits sous la cloche.

PRUNIER.

PRUNUS.

Icosandrie monogynie, Lin. Famille des rosacées, Juss.

Genre composé d'arbres de moyenne grandeur, ou d'arbustes à feuilles simples, alternes, pétiolées, oblongues, pointues, dentées, pubescentes en dessous, plns vertes en dessus et quelquefois glanduleuses. Les fleurs sont blanches, latérales, pédonculées, et ont pour caractères communs, un calice en cloche, caduc, à cinq lobes concaves ; une corolle composée de cinq pétales arrondis, attachés par leur onglet à l'intérieur du calice, avec une vingtaine d'étamines, dont les filets subulés sont surmontés par des anthères courtes et bilobées ; enfin un ovaire libre, surmonté d'un style simple, mince, de la longueur des étamines, et terminé par un stigmate arrondi. Le fruit connu sous le nom de *prune*, est une drupe charnue, ovale ou arrondie, sillonnée d'un côté, et contenant au centre de sa pulpe, un noyau ovale, un peu applati, pointu et renfermant une amande. Les caractères que nous donnons s'appliquent surtout aux pruniers domestiques, dont les fruits sont glabres, mais le plus souvent recouverts d'une poussière fine, glauque ou blanchâtre, appelée *fleur*.

Histoire et Culture.

Les faits manquent pour nous faire connoître ce qu'étoient les prunes chez les anciens. Nous savons seulement qu'il y avait plusieurs espèces de prunes dans les jardins de Charlemagne. Plus tard les espèces se multiplièrent beaucoup, et plusieurs prunes, parmi les noms qui leur sont restés, en portent encore quelques-uns qui rappèlent le siècle de leur découverte. C'est ainsi que la reine-claude doit son nom, à ce qu'on croit, à la première femme de François premier, et qu'avant cela les croisades nous avoient enrichi des

prunes de Damas. Mais il n'en est pas de même de notre prune de *Monsieur*, qui, avant qu'on en fit honneur par ce nom au frère de Louis XIV, portoit depuis long-temps le nom de brignole violette.

Nous n'insisteront donc pas sur l'histoire des pruniers. On en a trouvé dans ces derniers temps plusieurs espèces en Asie et en Amérique, mais elles nous intéressent peu. D'ailleurs, l'Europe en produit un grand nombre et une prodigieuse quantité de variétés, parmi lesquelles il nous suffit de choisir les meilleures, et nous n'avons pas besoin d'aller dans d'autres climats chercher des fruits qui ne vaudraient pas les nôtres.

Ces bonnes variétés, que nous cultivons dans nos jardins, nous les multiplions par la greffe. Mais il est à remarquer que la plupart ne réussissent pas lorsqu'on les greffe les uns sur les autres, tandis qu'au contraire elles réussissent toutes sur des espèces sauvages ou naturelles, que nous appelons petit et gros Saint-Julien, petit et gros damas noir.

En général les pruniers sont de petits arbres à suc gommeux, qui ne vivent pas long-temps, mais dont les racines traçantes produisent de nombreux drageons qui peuvent servir à conserver l'espace originaire. Quelquefois nous levons ces drageons encore jeunes, et nous les plantons dans nos pépinières pour y recevoir la greffe des bonnes variétés; mais ces sujets ne sont pas très-estimés, parce qu'ils ont l'inconvénient de tracer lorsque le sol n'a pas de profondeur; Aussi a-t-on raison de préférer le moyen du semis des noyaux de Saint-Julien et de damas noir, pour obtenr des sujets, puisque l'expérience a prouvé que ceux-ci tracent moins, et qu'en greffant dessous toutes les bonnes variétés elles y réussissent assez bien. Cependant on est souvent obligé d'avoir recours aux drageons; c'est quand, pendant plusieurs années les prunes ayant manqué, on est à court de noyaux pour faire les semis. Si, en même temps, on manquoit de drageons, on pourroit, si l'on étoit pressé de produire de nouveaux sujets, choisir des portions de racines de la grosseur du doigt, sur des sujets vigoureux; on en coupe des portions de six pouces de longueur, et on les plante en les fixant verticalement, et en laissant un pouce de longueur hors de terre. C'est à cette portion que l'on voit naître des bourgeons, tandis que la portion enterrée devient la racine aussitôt la reprise.

On seme les noyaux dans des planches de terre bien ameublie, à un pouce de profondeur, en rayons distans d'un demi-pied, et à deux pouces au plus les uns des autres dans chaque rayon. Il faut choisir pour faire le semis, le temps qui succède aux récoltes. On peut lever les plants plus ou moins promptement, selon la force des terres. Dans les terres légères ils sont assez forts en automne; pour les terrains argileux et pour les plants les plus faibles, il faut attendre plus tard, et jusqu'après les gelées, avant de les placer et de les soigner en pépinières. Ce qui revient à dire que les plants ne doivent être mis en pépinière que lorsqu'ils sont assez forts pour supporter le déplacement, et nécessairement l'époque en doit varier avec toutes les circonstances qui sont favorables ou nuisibles à leur accroissement. Ces sujets viennent lentement, et ne peuvent pas être greffés aussitôt que les drageons dont nous avons parlé précédemment; mais ils ont l'avantage de devenir plus grands, de vivre plus long-temps, et, nous le répétons, de ne pas autant tracer. Les sujets provenans de semis sont donc préférables, quand

on veut des arbres vigoureux des pleins vents, ou des grands espaliers.

Le choix du terrain dans la culture du prunier, est une des choses les moins importantes, parce qu'il vient dans toutes sortes de terres et à toutes les expositions. Cependant il réussit beaucoup moins bien dans les sols glaiseux, sablonneux, ou trop humides. Ce qui lui convient mieux, c'est une exposition bien découverte, chaude, le midi, ou tout au moins le levant, et ses fruits sont infiniment meilleurs dans une terre douce et légère, parce que, dans une terre trop substantielle, l'arbre produit des pousses trop grandes aux dépens de ses fruits.

Usages.

Nous éprouverions encore ici l'embarras où nous nous sommes trouvés en parlant des fruits dont nous avons déjà traité, si nous voulions indiquer les propriétés générales des prunes, sans distinction entre les espèces. Chacun peut sentir combien il seroit difficile de donner une idée des qualités communes des diverses prunes. Par exemple, il paroîtra impossible de faire connoître, autrement qu'à chaque article particulier, la saveur de chacune; eh bien! s'il n'en est pas tout-à-fait de même pour les propriétés, toujours en est-il qu'il faut établir certaines divisions entre ces fruits pour donner une idée exacte de leurs propriétés. Ainsi, de même que dans beaucoup d'autres fruits, nous retrouverons dans les prunes un acide, du mucilage et du sucre; or, de la proportion de ces trois élémens, résultent des propriétés diverses. Dans les prunes sauvages. acerbes, les prunelles, et beaucoup d'espèces cultivées, quand on les prend avant leur maturité, l'acide prédomine, le mucilage est peu abondant, et le sucre manque presqu'entièrement. Dans cet état, les prunes, en petite quantité, convenablement préparées, pourroient être prises comme astringentes, lorsqu'on veut arrêter la diarrhée; tandis qu'il est bien connu, au contraire, que les mêmes fruits sont, avec raison, regardés comme indigestes, et produisent, quand on en mange trop, et souvent même sans en abuser, des coliques et des dyssenteries, qu'il faut combattre par des boissons et des lavemens émolliens.

Mais il n'en est pas de même des bonnes espèces de prunes cultivées, lorsqu'elles sont arrivées à leur maturité parfaite. Non-seulement elles ne donnent pas la dyssenterie, le dévoiement, la colique et surtout la fièvre, comme on le croit à tort; mais, loin de là, elles peuvent servir utilement comme tous les fruits doux et sucrés, à prévenir ces maladies, ou à hâter la convalescence de ceux qui les éprouvent. En effet, toutes les propriétés des prunes doivent rassurer; elles sont nourrissantes à un degré plus prononcé que les cerises et les fraises, parce que leur pulpe a plus de consistance; elles sont adoucissantes parleur mucilage sucré; rafraîchissantes par leur acide, et par tous leurs principes elles sont relâchantes et un peu laxatives. Il en résulte que dans beaucoup de maladies bilieuses, inflammatoires, d'irritations des organes de la digestion, des voies urinaires, de la gorge, etc., on pourroit donner pour boissons des décoctions de prunes qui seroient beaucoup plus agréables que les tisanes ordinaires, faites avec des substances gommeuses, mucilagineuses, fades ou désagréables, et dont les effets ne sont pas plus certains.

Dans tout ce qui précède, nous n'avons voulu parler que des prunes crues, mais leurs

remarquables lorsqu'elles sont cuites et surtout à l'état de *pruneaux*. Les pruneaux sont des prunes que l'on fait sècher au four, et qui peuvent ensuite se conserver pendant long-temps. On en trouve dans le commerce de beaucoup de qualités; ceux qui ont le plus de réputation viennent de Tours. Ils sont gros, très-moëlleux et d'une saveur très-agréable. On les mange crus, et plus souvent cuits. Ils tiennent une place distinguée dans les desserts, et sont une des grandes ressources du régime des convalescens, d'autant plus avantageux qu'on peut se les procurer en tout temps, et que leurs qualités les rend propres à presque tous les cas. Ils forment un aliment léger, bien que nourrissant, et ils ont de plus l'avantage de tenir le ventre libre par leur propriété légèrement purgative. Très-souvent même on a recours spécialement à cette dernière propriété. Il y a des personnes auxquelles il suffit de prendre un demi-verre de *jus de pruneaux*, c'est-à-dire de l'eau qui les a fait cuire, pour obtenir une purgation complète; mais le plus souvent on ajoute à ce jus un purgatif plus actif, tel qu'un ou deux gros de séné, vingt à trente grains de jalap etc. On peut sucrer avec le miel, le sucre, ou un sirop; quand c'est du séné que l'on se sert, la saveur en est presque tout-à-fait détruite. Pour ces préparations, et en général lorsqu'on veut se servir des pruneaux pour relâcher le ventre, ou purger, on n'emploie pas les beaux fruits qui servent d'alimens; on préfère se servir de petits pruneaux noirs, coonnus dans le commerce sous le nom de pruneaux *à médecine;* par la cuisson dans l'eau, ils donnent un jus très-foncé en couleur, et ils sont beaucoup plus purgatifs que les autres. Au reste, ce moyen peut être employé sans crainte, parce que ses effets sont extrêmement doux, et, à cause de cela, est très-convenable pour purger les enfans, les femmes délicates, et à la suite de toutes les maladies qui ont déterminé une forte irritation des organes digestifs.

Ordinairement on fait cuire les pruneaux en les laissant absorber une plus ou moins grande quantité d'eau, et en ajoutant du sucre. D'autres se servent de vin; mais nous recommanderons un procédé très-peu connu, et qui nous semble mériter de l'être. Il consiste à faire cuire les pruneaux avec du cidre doux et nouveau de la même manière qu'on se sert de l'eau. On n'a pas besoin de leur ajouter de sucre pour que leur saveur soit extrêmement agréable et aussi sucrée qu'on peut le désirer.

La préparation des pruneaux est, sans contredit, la plus importante des fruits qui nous occupent; mais il en est d'autres qui ne sont pas sans intérêt : ce sont les confitures, les marmelades, les confits, etc. On en fait des compotes, des tourtes; on les conserve dans l'eau-de-vie, et enfin on les emploie sous toutes sortes de forme dans les desserts.

Mais nous dirons en général, à l'égard de toutes ces préparations que le suc des prunes étant moins liquide que celui des cerises, il est beaucoup plus difficile à faire prendre en gelée, même celui des prunes très-acides. Il en résulte que les préparations de prunes sont plus nourrissantes que celles des cerises et des groseilles, et, par cela même, moins rafraîchissantes. C'est d'ailleurs une remarque qui peut s'appliquer aux prunes crues, parmi lesquelles celles qui contiennent le plus de suc aqueux et sucré, qui sont plus molles à la maturité, sont aussi les plus douces, les plus rafraîchissantes, et les plus estimées. Mais nous allons voir, en entrant

dans la description des espèces, que la reine-claude tient le premier rang entr'elles.

Toutefois nous ne terminerons pas ces généralités, sur les usages du prunier, sans remarquer que son bois est veiné de rouge, dur, compacte, et très-propre à faire des petits meubles légers, des rouets, des chaises, etc. Mais il est nécessaire de fixer sa couleur rouge en le faisant bouillir dans une lessive alcaline préparée avec de la cendre ou de la chaux dans l'eau.

Enfin l'écorce du prunier laisse exuder une gomme jaunâtre et transparente, dont on pourroit se servir pour remplacer la gomme arabique.

1.° Prune jaune hative. *Pl.* 53.

Cette prune est petite, allongée et amincie du côté de la queue, longue d'un pouce et quelques lignes, couverte d'une peau jaune, et formée d'une chair un peu molle. Ordinairement cette chair est sucrée et musquée, mais quelquefois elle est fade et sèche. La jaune hâtive mûrit dans la première quinzaine de juillet. L'arbre qui la produit est d'une petite stature, mais très-fertile. Ses feuilles sont assez grandes, allongées, dentelées et d'un vert clair.

2.° Précoce de Tours.

L'arbre très-vigoureux et très-fertile se distingue par des bourgeons d'un violet très-foncé. Ses feuilles sont plus longues que les précédentes, amincies vers la queue et finement dentées. Les fleurs sont larges d'un pouce et à pétales arrondis; ils leur succède des fruits petits et ovales, bien arrondis dans leur diamètre, d'un noir peu foncé, très-fleuris, c'est-à-dire recouverts de beaucoup de cette poussière blanche appelée *fleur*. Leur chair est jaune, sucrée, un peu parfumée, dans les bonnes années et à une bonne exposition; elle tient au noyau, et souvent par quelques languettes rouges. La précoce de Tours mûrit en même temps que la précédente, ou quelques jours plus tard, mais elle lui est bien supérieure en qualité.

3.° Noire de Montreuil.

On confond quelquefois celle-ci avec la précédente, mais on peut cependant facilement l'en distinguer en ce qu'elle est plus grosse, que sa peau est plus violette que noire, et que sa chair est plus verte que jaune. D'ailleurs elle mûrit toujours quelques jours plus tard que la précoce de Tours.

4.° Damas de Provence hatif.

Prune ronde, de grosseur moyenne, d'un violet noir, très-fleurie, et dont la chair est jaune, très-sucrée et fort bonne. Elle mûrit dans les premiers jours de juillet, et c'est la meilleure des prunes précoces.

5.° Gros damas de Tours.

Pour un arbre à haute tige ce damas est peu fertile. Les feuilles en sont longues, amincies vers la queue, et à dentelure fine et profonde. Ses fruits sont de moyenne grosseur, un peu allongés, presque sans rainure latérale, d'un violet foncé, fleuris, à chair blanche, sucrée et très-bonne. Toutefois, malgré ces qualités de la chair, la prune gros damas de Tours, est assez peu estimée, parce que la peau y adhère assez fortement pour ne pouvoir en être détachée et qu'elle lui communique une amertume désagréable. Elle mûrit à la fin du mois de juillet.

6. Damas violet. *Pl.* 54.

Arbre vigoureux et peu fertile, à bourgeons blanchâtres, à fleurs grandes, et à feuilles dentelées peu profondément. Le fruit est allongé, un peu aminci d'un côté, et sa queue est un peu velue. Il est haut de quinze lignes, violet, très-fleuri, et composé d'une chair jaune, ferme, sucrée, excellente, quoique un peu aigrelette, et pouvant être débarrassée de la peau à la maturité parfaite.

7. Petit damas blanc. *Pl.* 55.

Cet arbre se reproduit de noyau et pullule considérablement. Ce noyau n'est point adhérent à la chair du fruit qui est arrondi, d'un pouce environ de diamètre, et quelquefois plus grand sur la hauteur. Sa peau est d'un vert jaune, blanchie par beaucoup de fleur ; sa chair est jaunâtre, sucrée et agréable, bien qu'elle ne soit pas exempte d'une légère saveur de sauvageon. On peut manger cette prune assez mûre au commencement de septembre.

8.° Gros damas blanc.

Celui-ci ne diffère du précédent que par une grosseur un peu plus considérable et une maturité un peu plus prompte. On peut le manger quelques jours plutôt.

9.° Damas rouge.

L'arbre n'est pas très-productif en fruits. Ils sont ovales, hauts d'environ quinze lignes, de couleur rouge foncé du côté du soleil, pâle au côté opposé, et bien fleuri sur toute la surface. La chair en est fine, jaunâtre, assez ferme, quoique fondante et bien sucrée. Duhamel dit que les prunes de Damas rouge sont souvent vereuses ; c'est cependant une assez bonne espèce que l'on peut manger à la fin d'août.

10.° Damas noir tardif. *Pl.* 56.

Cette espèce est peu cultivée, quoique ses fruits soient meilleurs que plusieurs autres dont la multiplication est bien plus répandue. Ils sont petits, un peu allongés, plus volumineux du côté de la queue, long d'un pouce au moins, et marqués d'une rainure très-superficielle. Leur peau est d'un violet foncé, bien fleurie, dure et adhérente à la chair qui est jaune du côté du soleil, et verte du côté de l'ombre. Cette chair est aigrelette et agréable. Ce damas ne mûrit pas avant la fin d'août.

11.° Damas musqué. *Pl.* 56.

L'arbre est petit et peu fertile, ses boutons sont pointus et produisent chacun deux ou trois fleurs à pétales ovales. Les feuilles sont longues, étroites, plus amples près de la pointe que vers la queue, et à nervure centrale rougeâtre. Le fruit est arrondi, comprimé sur le diamètre, haut d'un pouce ou un peu davantage, plus étendu en longueur, d'une couleur violette foncée, bien fleuri, à chair ferme, jaune, très-bonne et bien musquée, ce qui lui a fait donner son nom. On lui a aussi donné le nom de prune de Malte ou de Chypre. Sa maturité arrive vers la mi-août.

12.° Damas dronet. *Pl.* 56.

Cette prune est allongée, haute d'un pouce, et un peu moins épaisse. Sa peau est d'un vert clair tirant sur le jaune; elle tient peu à la chair qui est assez ferme, un peu transparente, de couleur verte et de saveur sucrée et très-agréable. Le noyau est petit. Le damas dronet mûrit vers la fin du mois d'août.

13.° Damas d'Italie. *Pl.* 54.

Cet arbre très-robuste, produit beaucoup de fleurs à pétales allongés. Les fruits sont des prunes arrondies, hautes de quinze lignes, souvent un peu plus larges, plus grosses du côté de la queue que de celui de la tête. La peau est d'un violet clair, très-fleurie, et la chair de couleur jaunâtre, de saveur sucrée et très-bonne. A la fin d'août cette prune est bonne à manger.

14.° Damas de Maugeron. *Pl.* 54.

Grosse prune, arrondie, haute de seize lignes, et ordinairement plus large. Elle est un peu applatie aux deux extrémités, d'un violet clair, ponctuée et très-fleurie. Sa chair est verte, ferme, sucrée, très-agréable et se détache entièrement du noyau, mais la peau ne la quitte pas aisément. C'est une des meilleures prunes de la fin d'août.

15.° Damas de septembre. *Pl.* 54.

L'arbre est vigoureux et très-productif en fruits de grosseur moyenne, allongés, hauts de douze à treize lignes. La peau d'un violet foncé et bien fleurie, adhère assez fortement à une chair jaune, cassante, d'un goût relevé et très-bonne. Elle mûrit à la fin de septembre.

16.° Prune de Monsieur. *Pl.* 57.

L'arbre est grand, fort, très-productif et très-cultivé, parce que ses fruits sont recherchés et qu'on en consomme beaucoup. Ils sont gros, arrondis, hauts de seize lignes, un peu plus larges, portant sur le côté une gouttière bien marquée mais peu profonde. Sa peau est d'un beau violet, assez tendre, adhérant peu à la chair et se fendant très-souvent à la maturité parfaite. Cette chair est jaune, fondante et très-sucrée, dans un terrain chaud et à une bonne exposition; mais fade, ou insipide quand l'arbre est venu à l'ombre et dans une terre fraîche. La prune de monsieur est cependant, en général, une assez bonne prune, et assez précoce puisqu'on peut la manger mûre à la fin de juillet.

17.° Monsieur hatif. *Pl.* 56.

Celle-ci mûrit encore plutôt; huit jours environ avant, c'est-à-dire, au milieu de juillet. On la considère comme une variété de la précédente dont elle ne se distingue qu'en ce qu'elle est plus grosse et plus allongée.

18.° Royale de Tours. *Pl.* 56.

Fruit de dix-sept à dix-huit lignes, par conséquent assez gros, et bien arrondi, si ce n'est du côté de la gouttière laquelle l'applatit un peu. Sa couleur est d'un léger violet, du côté du soleil, rougeâtre dans l'ombre, tiquetée de points dorés. Sa chair est un peu jaune, très-fine, sucrée et meilleure que celle de la prune de monsieur. C'est donc un assez bon fruit; il mûrit à la fin de juillet et est assez abondant sur l'arbre vigoureux qui le porte.

19.° Prune de Chypre.

Très-belle prune, arrondie, haute de dix-huit à dix-neuf lignes, d'un violet clair et bien fleurie, à chair ferme, verte, sucrée et excellente, lorsque sa maturité est parfaite, c'est-à-dire vers la mi-août ou un peu plus tard.

20.° Prune suisse. *Pl.* 56.

Prune de moyenne grosseur, globuleuse, haute de seize lignes, très-peu plus large, sans gouttière, de couleur d'un beau violet, à fleur facile à enlever, à chair d'un jaune clair, verdâtre dans l'ombre,

très-sucrée, très-parfumée et très-agréable. Cette excellente prune mûrit pendant tout le mois de septembre, et, selon Duhamel, est préférable à la prune de monsieur à laquelle on la compare.

21.° Perdrigon blanc. *Pl.* 53.

Petite prune ovale, enflée vers la tête, qui ne porte pas plus de quinze lignes dans sa plus grande dimension, dont la peau blanchâtre, tiquetée de rouge d'un côté et fleurie, recouvre une chair blanche, ferme très-sucrée et un peu parfumée. Le perdrigon blanc est excellent cuit ou confit; il mûrit au commencement de septembre. L'arbre produit plus en espalier, mais les fruits sont meilleurs en plein vent, à l'exposition du midi.

22.° Perdrigon violet. *Pl.* 53.

Cette espèce, peu productive en plein vent, à besoin du secours de l'espalier au midi. C'est un arbre à feuilles assez grandes et très-minces. Les fruits sont allongés, haut de dix-sept lignes, un peu applatis par le côté de la gouttière, un peu amincis vers la queue, d'un beau violet tirant un peu sur le rouge, et tiquetés de points dorés qui paroissent malgré une grande quantité de fleur blanche argentée, dont toute la surface de cette prune est couverte. La chair, à laquelle le noyau adhère, est verdâtre, fine, sucrée, parfumée et très-délicate. Elle mûrit à la fin d'août.

23.° Perdrigon rouge. *Pl.* 56.

C'est un fruit ovoïde, haut de quinze ou seize lignes, d'un beau rouge tirant un peu sur le violet, tiqueté et très-fleuri. Sa chair est jaune, sucrée; elle se détache du noyau et sa saveur est relevée et excellente. Cette prune mûrit en septembre, et l'arbre qui la produit est le plus fertile des perdrigons, peut-être parce qu'il n'est pas susceptible de couler.

24. Royale. *Pl.* 53.

Cette prune est digne, sous plusieurs rapports, du nom qu'elle porte : elle est grosse, arrondie, un peu rétrécie à la base, haute de dix-sept à dix-huit lignes, d'un violet faible et tellement fleurie qu'elle semble couverte de cendre, ce qui n'empêche pas qu'on voit très-bien les petits points fauves dont elle est tiquetée. Sa chair est plus verte que jaune, fondante, très-relevée, sucrée et attachée au noyau. C'est une des meilleures prunes; elle mûrit au milieu d'août.

25.° Reine claude. *Pl.* 58.

La prune de reine claude est sans contestation la meilleure de nos prunes, et, à cause de cela, elle est tellement connue qu'il nous semble superflu de la décrire. Elle est arrondie, d'un vert jaunâtre, un peu purpurine et tachée de gris du côté qui est frappé par le soleil. Sa peau est mince adhérente à la chair, et celle-ci au noyau. Cette chair est peu ferme, très-succulente, très-sucrée et très-agréable. L'arbre est grand, vigoureux et très-fertile; mais il est important, lorsqu'on le cultive, de ne point oublier qu'il existe maintenant un si grand nombre de variétés dégénérées de cette espèce, qu'il est nécessaire, lorsqu'on veut en planter, de prendre beaucoup de précaution, pour n'en choisir que de bonnes.

26.° Aricotée. *Pl.* 55.

Fruit gros, arrondi, haut de seize lignes, blanchâtre, légèrement rougi du côté du soleil, à chair quittant le noyau, jaune, musquée, quelquefois agréable, mais le plus souvent grossière et acerbe. La prune

abricotée mûrit au commencement de septembre.

27.° Drap d'or.

Cette espèce semble tenir de la reine claude et de la mirabelle. Elle n'a guère qu'un pouce de diamètre, elle est par conséquent petite, arrondie, à rainure faiblement marquée, de couleur jaune un peu maculée de rouge du côté du soleil, à chair tenant légèrement au noyau, fondante, très-sucrée, jaune et transparante. Cette prune est excellente et arrive à la maturité au milieu d'août.

28.° Mirabelle. *Pl.* 55.

L'arbre est petit, touffu et d'une prodigieuse fertilité. Les fruits sont petits, ronds ou un peu allongés, munis d'une peau jaune, quelquefois tiquetée de rouge du côté du soleil. La chair est également jaune, ferme et même un peu sèche, si ce n'est dans la maturité la plus avancée; elle est sucrée, agréable et très-bonne crue. Cependant elle est encore meilleure en confiture ou en compote. Elle mûrit en même temps que la précédente.

29.° Bricette. *Pl.* 56.

Petite prune longuette, ventrue, haute de quinze lignes, d'un vert jaunâtre, bien fleurie, à chair très-ferme, ne retenant pas la peau lorsqu'elle est bien mûre, jaune et d'une saveur un peu acerbe; elle ne tient point au noyau. La bricette n'est pas assez bonne pour être très-recherchée, cependant comme elle ne mûrit que tard, il se trouve qu'au mois d'octobre elle n'est point à dédaigner, parce qu'alors on peut la manger faute d'autres.

30.° Impériale violette. *Pl.* 57.

Grosse et belle prune, de la forme et de la grosseur d'un petit œuf de poule, ayant un côté de l'ovale plus gros que l'autre, et longue d'une vingtaine de lignes ou même deux pouces. Sa chair est ferme, un peu sèche, verdâtre, sucrée et assez relevée; elle ne tient point au noyau, ni à la peau dont la couleur est d'un violet clair et fleuri. Dans les terres trop fortes, ou froides, cette prune est vereuse, elle mûrit à la fin d'août.

31.° Impériale violette a feuilles panachées.

L'arbre reçoit ce nom de ses petites feuilles panachées de blanc d'un côté et presque entièrement blanches de l'autre. Son fruit est ordinairement difforme et si peu agréable qu'il mérite à peine une place parmi les bonnes prunes; en sorte que cette variété est plus propre à décorer un jardin paysager qu'à enrichir un jardin fruitier.

32.° Impériale blanche.

L'arbre n'est guère plus recommandable que le précédent parce qu'il est peu fertile. Cependant ses fruits sont assez gros, du volume et de la forme d'un œuf ordinaire de poule, par conséquent plus gros que l'impériale violette. Ils sont blancs, à chair coriace, sèche, blanche, aigre, peu agréable et ne quittant pas le noyau. On ne peut pas la manger crue, mais elle peut faire de belles et bonnes compotes.

33.° Diaprée violette. *Pl.* 35.

Arbre fécond en fruits de moyenne grosseur, allongés jusqu'à un pouce et demi de hauteur et ayant trois ou quatre lignes de moins sur le diamètre, d'un assez beau violet, très-fleuri, et à chair ferme, d'un vert jaunâtre, sucrée et très-agréable. Elle quitte bien le noyau et se pique souvent de vers dans les terres fortes. On peut

faire d'excellens pruneaux avec cette prune qui mûrit au commencement d'août.

34.° Diaprée rouge. *Pl.* 59.

Ce fruit, de même grosseur et de même dimension que le précédent, est également allongé; il est applati sur un des côtés, d'un rouge cerise et très-tiqueté surtout à une des faces. La chair en est jaune, ferme, sucrée et d'une saveur très-relevée. La peau s'en sépare aisément, ainsi que le noyau. La diaprée rouge devient mûre au commencement de septembre.

35.° Diaprée blanche. *Pl.* 59.

Le fruit est petit, ovale, allongé, portant quinze lignes dans sa plus grande dimension et le tiers de moins en largeur. Sa couleur d'un vert pâle, est encore blanchie par la fleur; sa chair est jaune, ferme, sucrée et très-fine. Cette prune mûrit dans les premiers jours de septembre; elle est meilleure lorsque l'arbre vient en espalier.

36.° Impériale violette. *Pl.* 58.

Cette prune est allongée, un peu pointue aux deux extrémités, haute d'un pouce et demi, d'une belle couleur violette, un peu blanchie par beaucoup de fleurs. Sa chair est assez ferme, jaunâtre dans la partie frappée du soleil, restant verdâtre de l'autre côté, assez délicate et assez sucrée, pour une prune qui ne mûrit qu'en octobre. Duhamel croit qu'elle n'est qu'un perdrigon tardif.

37. Impériale blanche. *Pl.* 58.

Prune de grosseur moyenne, oblongue, un peu aplatie sur le côté de la rainure, d'un jaune clair presque blanchi par la fleur, marquée de plusieurs taches foncées et irrégulières, jaune à l'intérieur, ferme, sucrée et bien charnue, mûre à la fin d'août.

38.° Dame Aubert. *Pl.* 59.

Très-grosse prune, ovale, allongée, à extrémités très-épaisses, longue de plus de deux pouces, à peau et à chair jaunes, restant un peu verte du côté de l'ombre. Cette chair n'est pas délicate, et même reste fade dans la parfaite maturité. La prune dame Aubert est mûre au commencement de septembre, elle est assez médiocre, cependant on peut en faire d'assez bonnes compotes en l'employant un peu avant son extrême maturité.

39.° Ile verte. *Pl.* 59.

Fruit assez gros, fort allongé, ventru, souvent arqué, ou difforme, de deux pouces de long et moitié de moins en épaisseur; sa peau est verte peu fleurie et recouvre une chair également verte, molle, peu fine, à peine sucrée, aigrelette et presque désagréable. Cependant cette prune est assez estimée, lorsqu'on en fait des compotes ou des confitures. Elle mûrit dans les premiers jours de septembre et contient un noyau courbé en forme de sabre et tranchant sur les bords.

40.° Sainte Catherine. *Pl.* 55.

La prune de sainte catherine est très-renommée; elle est fournie en abondance par un arbre robuste; sa grosseur est moyenne, sa forme allongée, sa plus grande dimension d'un pouce et demi, sa couleur d'un jaune ambré, bien fleurie, quelquefois tachetée de rouge. Sa peau adhère à une chair jaune fondante, très-sucrée et très-excellente, dans la parfaite maturité, vers le milieu du mois de septembre; cette prune est bonne surtout

quand on l'a cueillie sur un arbre cultivé en espalier, au midi.

41.° Prune de la saint Martin.

Fruit arrondi, de moyenne grosseur, de couleur violette, à chair ferme, verte, de saveur sucrée, relevée et fort bonne quand sa maturité est parfaite, c'est-à-dire à la fin d'octobre ou en novembre.

42.° Quetsche.

On fait d'excellens pruneaux avec cette prune, qui est d'une belle grosseur, allongée, renflée au milieu, recouverte d'une peau violette, et composée d'une chair qui n'est pas très-bonne crue, mais qui devient douce et agréable lorsqu'elle est desséchée.

43. Prune sans noyau. *Pl.* 59.

Nous n'avons pas fait mention de cette prune parce qu'elle se recommande sous le rapport de ses qualités, mais seulement parce qu'elle présente la singularité de ne contenir qu'un noyau imparfait autour de l'amande, à peine osseux, ou seulement sur quelques points. Cette prune est d'ailleurs très-petite, irrégulièrement ovale, plus épaisse près la queue qu'à l'autre extrémité, à peau violette et à chair verte et insipide.

44.° Prunier bifère. *Pl.* 59.

C'est encore comme une singularité que nous notons ce prunier; il fournit des fruits deux fois l'an. Les premiers sont mûrs en août, et alors le nombre en est assez grand, tandis qu'à la seconde maturité d'octobre il y en a quelques-uns seulement. Ils sont de moyenne grosseur, ovales, allongés, de couleur verte rougeâtre, avec quelques points bruns; leur chair est très-molasse jaune, et ferme.

45.° Mirobolan. *Pl.* 59.

Fruit arrondi, cependant plus large que haut, un peu plus gros qu'une cerise et de même couleur, mais un peu fleuri et souvent marqué de plusieurs points blanchâtres. La peau est coriace, la chair jaunâtre, transparente, molasse et très-fade à la maturité parfaite, après avoir été aigre. Cette prune ne peut être mangée et l'arbre doit être relégué dans les jardins d'ornement.

46.° Prune de Jérusalem. *Pl.* 59.

Arbre vigoureux, fertile, à feuilles grandes, planes, ovales, étoffées, de couleur vert-pré, soutenues par un gros pétiole velu, bordées de grandes dents arrondies. A des fleurs petites, d'un blanc jaunâtre, et rassemblées deux ou trois ensemble, succèdent des fruits qui forment l'une des plus belles prunes que nous possédions. Elles ont jusqu'à vingt lignes de diamètre, et sont allongés en ovale, aplaties au sommet, où se trouve un petit mamelon : la peau est d'un rouge très-foncé dans l'ombre, bleue du côté éclairé, et partout recouverte de fleur azurée. Cette peau adhère peu à une chair d'un vert jaunâtre, et assez fondante quoique peu délicate, parcequ'elle est remplie d'une eau abondante, sucrée et d'une saveur assez relevée. On peut manger la prune de jérusalem à son état de maturité depuis la fin du mois d'août jusqu'à la moitié du mois de septembre.

Vigne



VIGNE.

VITIS.

Pentandrie monogynie, Lin. Famille des vignes, Juss.

Genre composé d'arbres et d'arbrisseaux sarmenteux et noueux à feuilles alternes, simples ou composées, ternées ou digitées; et à fleurs disposées en grappes opposées aux feuilles, soutenues par un pédoncule commun qui forme une vrille si les fleurs avortent. Ces fleurs sont petites, verdâtres, et ont pour caractère commun un petit calice court, d'une seule pièce, à cinq dents; une corolle formée de cinq pétales adhérens ensemble par le sommet, et se détachant par le bas où ils s'élargissent; ces cinq pétales sont caducs et forment une espèce de coëffe qui tombe d'une seule pièce. Cinq étamines opposées aux pétates, à filamens subulés supportant des athères simples; un stigmate en tête et sessile sur un ovaire à cinq loges. Cet ovaire devient une baie globuleuse ou ovale, à deux loges qui contiennent chacune une ou deux graines cordiformes et très-dures. Dans la vigne commune, lorsque la baie est mûre, elle n'offre plus qu'une seule loge qui contient cinq graines dont deux ou trois ont avorté.

Histoire.

De tous les végétaux cultivés en Europe, il n'en est point, après le blé, de plus important que la vigne, et ce qui est remarquable c'est que ces deux objets d'une si grande nécessité depuis tant de siècles, et conséquemment d'un si haut intérêt, laissent également perdre leurs origines dans la nuit des temps. Pour nous borner à ce qui regarde la vigne, sa culture et l'usage du vin, il nous est tout-à-fait impossible de reconnoître dans les monuments historiques que nous possédons aucune trace du temps de leur découverte. Nous sommes obligé, même pour établir des conjectures, d'avoir recours aux fictions de la fable, qui est presque toujours notre seule ressource lorsque nous interrogeons les traditions anciennes pour connoître l'origine des objets de nos plus pressans besoins. Bacchus, que les historiens ont appelé Osiris, à qui les grecs donnèrent une origine divine, comme l'on sait, puisqu'il était le fils de Jupiter et de Sémélé, Bacchus avoit découvert la vigne dans une ville de l'Arabie heureuse, et dans ses voyages en transporta la culture dans l'Égypte et dans les Indes, et il enseigna aux hommes l'usage du vin. Doit-on s'étonner, d'après un tel service, qu'il ait eu des autels chez les grecs? Nous ne regardons plus Bacchus comme un dieu, mais nous rendons un culte tout aussi sincère que les Grecs à la liqueur qu'il a inventée, et

c'est un genre de vénération qui en vaut bien un autre, parce que celui-là, on en est sûr, ne doit pas finir. Selon les historiens sacrés ce fut Noé qui le premier planta la vigne, et cela s'accorde avec la version des mythologues puisque beaucoup d'historiens ne pensent pas que Bacchus soit autre que le Noé de l'écriture sainte.

Quoi qu'il en soit, ce qui est incontestable, c'est que la vigne est originaire de l'Asie, et il ne faut pas s'étonner si notre continent est redevable de tant de productions aux contrées de l'orient, quand on songe que là aussi a été le premier berceau de l'homme; car il faut bien que les découvertes utiles aux hommes aient été faites où d'abord il y a eu des hommes; ensuite on ne doit pas s'étonner d'avantage si les plus utiles découvertes ne nous laissent plus de traces de leur origine; car les objets absolument nécessaires ont dû être trouvés les premiers, et certes il est bien naturel de penser qu'on aura trouvé le vin avant de trouver les moyens de transmettre à la postérité le nom de son inventeur, et le temps de sa découverte.

Cependant nous ne doutons pas que la vigne fut transportée de son pays originaire en Grèce, en Sicile et en Espagne, ou le roi Gérion la planta le premier. Elle passa de la Grèce en Italie, mais n'y eut pas de grands succès jusqu'à Numa Pompilius qui la fit propager promptement, en permettant les libations de vin qui avoient été défendues par Romulus. Bientôt le vin fut assez abondant pour que les dames romaines pussent abuser de la permission du roi législateur, et cette permission les conduisant souvent à un tort plus grave envers leur mari, on rendit une loi violente qui condamnoit à mort les femmes qui boiroient du vin. Cette loi eut assez de succès pour empêcher l'abus du vin, parce qu'on l'accompagna d'une mesure inquisitive fort douce, celle de permettre à tous les parens, sans exception, d'embrasser les femmes sur la bouche partout où elles se trouvoient, pour s'assurer de leur sobriété. Mais le résultat ne fut point avantageux pour les mœurs, parce que, dit un auteur moderne, on en vint à mettre tant d'empressement à offrir, d'une part, la preuve de cette abstinence, et de l'autre à l'acquérir, que les membres des familles se multiplioient en raison des moyens de se plaire mutuellement, et que bientôt, il ne fallut plus pour se prétendre parent, que se trouver aimable; et voilà comment les abus ressortent toujours de l'usage des meilleures choses.

Toutefois ce qui nous intéresseroit d'avantage seroit de connoître qui apporta la vigne en Gaule et en quel temps elle y fut d'abord cultivée; mais nous ne tenterons pas de résoudre cette difficulté puisque le grand d'Aussy ne l'a pu faire; seulement nous rapporterons ses conjectures sur ces questions. Ce n'est pas, dit-il, que nous ne trouvions abondamment chez les anciens de quoi y répondre, mais leurs témoignages sont si opposés et si contradictoires qu'ils multiplient les difficultés au lieu de les résoudre. En effet, selon Pline, le premier qui fit connoître le vin aux Gaulois fut un helvétien nommé Elicon, lequel, après avoir gagné à Rome quelque argent, voulant retourner dans sa patrie, emporta avec lui du vin et quelques fruits secs, qu'à son passage par la Gaule il vendit aux habitans, en les exhortant à la conquête de l'heureuse contrée qui produisoit une si douce liqueur. Plutarque et Tite-Live disent au contraire que c'est à un toscan qu'est due l'expédition des gaulois. Cet homme animé contre sa patrie

par des motifs de vengeance particulière, dans le dessein de la perdre passe chez les Gaulois avec le meilleur vin d'Italie, le fait boire à leurs chefs, et produit cette fermentation qui conduisit trois cent mille combattans au delà des Alpes, et fut cause du sac de Rome. Mais ces faits ne s'accordent pas avec ce que dit Cicéron qu'un des commerces les plus avantageux de la Gaule étoit celui de ses vins avec l'Italie. Cependant on pourroit encore concilier cela puisque l'expédition des Gaulois ayant eu lieu plusieurs siècles avant Cicéron, l'Italie pouvoit être devenue de son temps tributaire de la Gaule, pour les produits de la vigne, quoiqu'elle eût fourni antérieurement ce végétal à la Gaule. D'ailleurs on trouve une assertion opposée dans Diodore de Sicile, qui prétend que la Gaule consommoit des vins d'Italie. Du reste, Strabon, Varron, César affirment qu'on recueillait en Gaule une grande quantité de vin : mais la difficulté n'en reste pas moins toute entière pour savoir d'où la première vigne étoit venue en Gaule.

Le sentiment qui paroît le plus probable est celui de Justin et de Strabon qui prétendent que ce sont les Phocéens qui, en venant fonder Marseille, y apportèrent la vigne. Cela paroît assez naturel quand on songe que les anciens habitans de la Grèce, étant accoutumés au vin dans leur patrie, durent chercher à s'en procurer dans la nouvelle colonie qu'ils venoient fonder. Il est vrai qu'on connoît un fait qui, au premier aperçu, semblerait infirmer cette hypothèse, c'est que lors de l'arrivée des Phocéens à Marseille, la fille d'un roi du pays présenta au chef des Grecs une coupe remplie de vin et d'eau. Mais si l'on y fait bien attention, ce vin pouvoit venir de l'Italie et n'empêche point de croire que la première culture de la vigne, dans les Gaules, ne date de l'arrivée des Phocéens sur le territoire de Marseille, c'est-à-dire environ six cents ans avant J. C. Ce qui semble encore confirmer ce fait, c'est que la culture de la vigne se répandit d'abord dans la partie de la Gaule qui forme actuellement nos départemens méridionaux.

L'art de cultiver la vigne fit des progrès rapides; les qualités des vins devinrent meilleures, on distinguoit déja les crus; plusieurs étoient un objet considérable de commerce et une source de richesse, lorsque, en l'an 92 de l'ère chrétienne une disette de grains ayant affligé l'Empire Romain, en même temps que la vigne avait produit une grande abondance de vin, le farouche Domitien, alors empereur, rendit un édit par lequel il ordonnoit d'arracher les vignes, en partie, ou entièrement, selon les provinces. La Gaule fut une des provinces où on devoit les détruire tout-à-fait, et l'ordre fut exécuté si rigoureusement que les habitants furent réduits à la bière, à l'hydromel et aux boissons dont ils avoient usé avant de connoître le vin. Ce qui est singulier, c'est que l'ordre ait été suivi encore, même après que l'imbécile despote qui l'avoit donné eut subi, par un assassinat, la peine due à ses crimes. Il paroît qu'on fut plus sévère à l'égard des Gaulois que pour les autres provinces, car le tyran s'étoit un peu relaché de sa sévérité, par la crainte d'une mort violente dont il étoit incessamment tourmenté; en voici le sujet. On avoit fait à Rome un distique grec contre le bouc. Au moyen d'un léger changement on l'avoit appliqué à Domitien; il courut beaucoup et parvint jusqu'à lui. On y faisoit parler la vigne, qui disoit : « quand tu « me rongerois jusqu'à la racine, je porterois encore assez de fruit pour fournir

« aux libations qu'il faudra faire sur la « tête de César lorsqu'on l'immolera. »

Quoi qu'il en soit l'édit destructeur eut pour les Gaules tout son effet pendant près de deux siècles, car ce ne fut qu'en l'année 282 que l'empereur Probus, ayant rendu par ses victoires la paix à l'Empire, cassa l'édit de Domitien et rendit aux Gaulois la liberté de replanter la vigne. Un auteur nommé Dunod dit que ce fut un spectacle ravissant de voir la foule des hommes, des femmes et des enfans s'empresser, se livrer à l'envi, et presque spontanément, à cette grande et belle restauration. Tous, en effet, pouvoient y prendre part, car la culture de la vigne a cela de particulier et d'interressant qu'elle offre, dans ses détails, des occupations proportionnées à la force des deux sexes et à celle de tous les âges. Tandis que les uns brisoient les rochers, ouvroient la terre en extirpant d'antiques et inutiles souches, creusoient des fossés etc. les autres apportoient, dressoient et assujettissoient les plantes. Les vieillards répandus dans les campagnes désignoient, d'après les renseignemens qu'ils avoient reçus dans leur jeunesse, les coteaux où la vigne avoit le mieux réussi. Ivres d'une joie fondée sur l'espoir de partager encore avec leurs enfans les jouissances de ces produits, ils consacroient religieusement ces coteaux au dieu du vin, et élevoient même sur leur cime des temples agrestes en son honneur. Les légions romaines qui se trouvoient répandues dans les Gaules et qui, pendant deux siècles, les avoient soumis à l'ordonnance de Domitien, partagèrent avec les habitans les travaux de la replantation des vignes. Aussi tant d'efforts eurent un succès complet et tous les coteaux se couvrirent de vignes. Au lieu qu'avant Domitien sa culture étoit bornée dans la partie méridionale de la France actuelle au nord des Cévennes, elle s'étendit dans presque toutes nos provinces et plus particulièrement sur les coteaux du Rhône, de la Saône, du Cher, de la Marne, de la Moselle et sur le territoire de Dijon. Ce grand accroissement de la vigne, en la comparant à ce qu'elle avoit été avant sa destruction, on ne sait pas s'il faut l'attribuer à ce que le climat étoit devenu plus chaud par le dessèchement des marais et par le défrichement des forêts, ou à une culture mieux entendue. Mais cette dernière cause paroît plus probable puisque la première fois les Gaulois avoient suivi la culture des Grecs, et que la seconde ils durent recevoir des Romains, avec la permission de planter la vigne, leurs procédés de culture. Quoi qu'il en soit, ces succès extraordinaires de la culture de la vigne furent cause de nouveaux malheurs pour les Gaulois, et dès le commencement du cinquième siècle ils furent attaqués par les barbares du nord, qu'attiroient l'appât du bon vin. Au reste, ces irruptions ne furent point défavorables à la vigne, parce que les vainqueurs ne vouloient que s'établir pour boire du vin, ou se livrer à la culture du végétal qui le fournissoit dans les endroits de leur établissement. C'est pourquoi les progrès n'en furent point interrompus, et l'on croit que sa propagation eut lieu du midi dans deux directions presque opposées; d'un côté par le Dauphiné sur les coteaux des bords du Rhône et de la Saône, la Bourgogne, la Franche-Comté, et d'un autre côté en Languedoc, en Gascogne et en Guyenne. Mais bientôt les vignobles s'étendirent dans presque toute la France, et jusque sur le territoire de Paris, où certes le cru étoit meilleur qu'aujourd'hui, puisque l'empereur Julien vante la qualité des vins de ce canton. Il paroît

même que toute la montagne Sainte-Geneviève, et tout le quartier connu à présent sous le nom de pays Latin, a été couvert de vignes; il y en eut même jusques dans l'enclos du Louvre.

Mais plus tard cette multiplication attira sur les vignes une nouvelle proscription. En 1566 le royaume ayant éprouvé la disette par l'effet d'une mauvaise récolte de grains, Charles IX, digne imitateur de Domitien, en attribua de même la cause à l'abondance de la vigne, et publia une ordonnance pour la détruire. Cependant il faut avouer que l'ordre du roi de France fut moins rigoureux que celui de l'empereur Romain : il prescrivoit de ne laisser en vignes que le tiers du terrain dans chaque canton; mais on conçoît combien un ordre aussi arbitraire avoit de rigueur pour les pays uniquement vignobles. C'est une remarque digne d'attention, dit le grand d'Aussi, et dont les buveurs surtout doivent triompher, que les deux princes qui proscrivirent les vignes en France, aient été, l'un, l'auteur de la saint Barthélemy, l'autre un des plus abominables tyrans qui aient affligé le monde.

Nous ne suivrons pas plus loin l'histoire de la vigne, parce que, depuis Charles IX, la prospérité de sa culture n'eut plus d'autres bornes en France que celles des besoins de la consommation, ou de l'abondance des débouchés pour l'exportation. Les gouvernemens sont trop éclairés depuis long-temps pour qu'on voie se renouveller les arrêts barbares qui détruisoient la propriété, par caprice, ou par l'effet d'absurdes préjugés; on sait trop bien d'ailleurs que l'industrie a rarement besoin des conseils de l'autorité pour créer, et jamais pour détruire. Les cultivateurs peuvent bien ne pas penser à tirer tout le parti qu'ils pourroient d'une production, et il est utile de les en avertir, mais toutes les fois qu'ils n'abandonnent pas une certaine culture, on peut croire que ses produits sont avantageux, quelque abondans qu'ils soient; toute contrainte dans ce cas est aussi opposé à l'intérêt de l'état, qu'elle est oppressive et destructive de la propriété des particuliers.

Culture.

Nous devons observer, avant de commencer cet article, que l'histoire de la vigne qui précède, se rapportant principalement aux vignobles, parce que c'est sous ce rapport que la vigne est importante et mérite vraiment les considérations de l'histoire, nous ne devons pas, lorsqu'il est question de culture, suivre la même direction, parce qu'elle nous menerait hors de la ligne tracée à un ouvrage sur le *jardin fruitier*. D'ailleurs ce serait une tâche bien difficile de donner une histoire générale de la culture des vignes à vin, parce qu'il y a à-peu-près autant de méthodes différentes qu'il y a de crus, qu'il y a de vignobles, qu'il y a même de cantons dans chaque vignoble. Ces méthodes sont souvent le résultat d'habitudes locales qui ne sont pas toujours bonnes, ou de systèmes qui ne valent pas mieux : toute culture raisonnée devrait être basée sur la considération de la nature du terrein et de l'espèce de vigne; or l'on compte, dit-on, quatre ou cinq cents variétés de ce végétal, et l'on ne sait pas combien il y a de sols différens où la vigne croît en France; en sorte que tous préceptes généraux seraient à-peu-près sans utilité. Mais il n'en est pas de même de la vigne dans les jardins, et des préceptes à suivre pour produire les meilleurs raisins de table; nous pouvons à cet égard fournir quelques règles mieux déterminées,

et qui sont d'ailleurs plus spécialement dans notre sujet.

A voir les nombreuses variétés qui existent et qui sont probablement dues au semis, on peut croire qu'on a beaucoup semé de vignes autrefois. On en sème même peut-être encore dans quelques climats heureux, où le jeune plant peut donner du fruit au bout de deux ou trois ans; mais aux environs de Paris, où le plant de semis ne donne son premier fruit qu'après six ou sept années, cette longue attente a dégoûté des semis. D'ailleurs, parmi les variétés que nous possédons, il en est de si parfaites qu'on ne peut guère espérer d'en obtenir de meilleures par la voie du semis. Nous nous bornons donc à multiplier la vigne par couchage, bouture et marcottes.

Les boutures sont des sarmens de la dernière pousse, et les crosettes sont les mêmes parties auxquelles on a conservé au talon un peu de bois de deux ans. On les met en place au mois de mars, soit verticalement, en laissant sortir deux yeux bien aoûtés, soit, ce qui est mieux, en les couchant dans des rigoles de dix pouces à un pied. Ces boutures prennent racines dans l'année, et, s'il n'y a pas de gelées trop fortes, dans les trois ou quatre premières années on les voit donner du fruit. Cette manière de multiplier a l'avantage sur le couchage, dont nous allons parler, de ne point altérer la souche.

Le couchage, au contraire, ne devrait se pratiquer que sur des ceps usés que l'on veut détruire : on les fait cependant sur d'autres. Pour cela on couche, sans le séparer de la souche, un brin de l'année, dans une rigole assez profonde pour qu'il soit recouvert d'un demi-pied de terre dans une étendue du double. Il faut choisir le sarment qui peut être couché avec le moins de torsion; que depuis la souche jusqu'à l'entrée en terre tous les yeux soient retirés; que la rigole où l'on couche ait de l'engrais, si la terre est épuisée; enfin que l'exposition soit bien aérée. On peut coucher en février, en mars, et même plus tard.

Nous ne parlerons point de la multiplication de la vigne par la greffe, parce que ce moyen est peu en usage. Cependant il est possible de le pratiquer avec autant de succès que pour les autres arbres, et de la même manière. Seulement nous ferons une observation à cette occasion, sur une opinion des anciens qui croyaient que la vigne pouvait se greffer autrement que par la coincidence des écorces. Ils appliquaient une greffe dans le milieu d'une branche, sans qu'aucune partie de l'écorce de l'une touchât celle de l'autre, et ils plaçaient le tout dans la terre. La greffe ne reprenait pas, mais il naissait des racines, et ils n'avaient fait qu'une bouture. Aujourd'hui, que nous n'enterrons plus nos greffes, nous ne pouvons plus tomber dans la même erreur, parce que l'expérience nous a démontré, comme nous l'avons expliqué ailleurs, que la greffe ne réussit que quand les écorces se touchent.

Avant de passer aux soins qui suivent la multiplication, nous devons dire quelles terres conviennent à la culture de la vigne. La question ici peut être envisagée sous deux rapports. Si on veut donner une grande vigueur aux pousses, on doit choisir une terre bien franche, riche, et qui reste franche au milieu des chaleurs de la belle saison. Mais cette fraîcheur, la vigueur des pousses, et conséquemment cette nature de terrain, sont ce qu'il y a de plus défavorable aux qualités des fruits et à leur bonne maturité, à moins que d'ailleurs une excellente exposition, ou le bé-

néfice d'une saison très-chaude, n'en détruisent les mauvais effets.

La meilleure terre pour produire de bon raisin doit être douce, et le sol incliné de manière à recevoir et garder beaucoup de chaleur, sans conserver d'eau. C'est donc à se procurer une terre de cette nature, une exposition et un sol semblables, que les propriétaires doivent s'appliquer, s'ils veulent obtenir dans leurs jardins des produits abondans et de bonne qualité. En général, la terre des jardins est trop forte, trop compacte, et la vigne y prend trop de vigueur. Aussi les engrais y sont très-rarement utiles; il suffit de jeter sur la terre des plates-bandes dans lesquelles se trouvent les espaliers, quelques engrais bien consommés. On fait bien de ne point enfoncer ces engrais, afin qu'ils ne touchent pas les racines de la vigne : le plus utile mélange consiste à rendre la terre plus légère par des sables végétaux. Au contraire, quand le terrein est trop aride, il faut l'humecter avec de la terre franche seulement.

Il est aussi quelques terreins qu'il faut éviter, ce sont les sols argileux et humides. En général, l'humidité est ce qui est plus nuisible à la qualité des raisins; dans les terreins calcaires ils ont peu de volume et beaucoup de saveur.

Lorsqu'on a le terrein convenable, avant de planter il faut commencer par le défoncer, l'amender et l'incliner devant le mur pour que les eaux s'écoulent facilement. On ouvre après cela à quatre pieds environ, en avant du mur, une tranchée parallèle que l'on creuse à près d'un demi pied de profondeur. Cette tranchée est nécessaire si l'on veut planter beaucoup de pieds; mais si l'on n'en a qu'un petit nombre, il suffira de faire des trous à la même distance du mur, et en nombre égal aux ceps que l'on veut obtenir. Il faut étendre au fond de la tranchée, et à des distances plus ou moins grandes, ou au fond des trous, chaque bouture de deux pieds environ, que l'on courbe à son extrémité du côté du mur, de manière que la partie de la longueur où se trouve deux bons yeux soit immédiatement au-dessus du sol. On recouvre ces boutures en jetant dessus la moitié de la terre tirée de la tranchée ou du trou, et sur le tout on met du fumier pour favoriser la pousse des racines. Enfin on coupe toute la partie du bois restée hors de terre, qui se trouve au-dessus des deux yeux que l'on veut conserver. En deux ou trois ans, il a poussé des jets assez grands pour atteindre le mur. C'est alors qu'on couche de nouveau ; pour cela on laboure la plate-bande et l'on pratique, en avant de chaque cep, une rigole tranversale pour recevoir le plus fort et le plus vigoureux des sarmens, après avoir détruit tous les autres. Celui couché dans la rigole doit avoir deux ou trois yeux bien aoûtés que l'on laisse dehors de terre au-dessus de huit à dix pouces de bois. Cette méthode, qui est celle de M. Lelieur, n'est pas celle des jardiniers, lesquels plantent ordinairement dans des plates-bandes nivelées, parce qu'elles servent en même temps à d'autres cultures, ce qui les force d'écarter beaucoup les ceps.

Lorsqu'on forme des treilles, et que l'on dispose les cordons, l'on ne doit pas donner une trop grande longueur à ceux-ci. Il y a deux choses à considérer dans ce cas : si l'on a une très-grande muraillle, et que l'on veuille obtenir de ces belles treilles a beaucoup d'étages, qui charment l'œil par leur étendue, leur belle disposition et leur symétrie parfaite, on doit tout faire pour obtenir des cordons très-allon-

gés. Mais si, ne pensant qu'aux produits, on voulait surtout consacrer ses efforts à obtenir de beaux raisins, il ne faudrait pas oublier un fait que l'expérience démontre chaque jour, savoir : que les plus belles et les meilleures grappes viennent toujours aux extrémités des cordons. Or, il résulte de ce fait un précepte d'une grande importance, c'est qu'il vaut mieux multiplier ces ceps, et les établir près les uns des autres, en donnant peu de longueur aux cordons, que d'écarter les troncs en donnant plus de longueur aux branches. On obtient, il est vrai, des treilles moins gracieuses à l'œil, mais qui le deviennent bien plus lorsqu'elles se couvrent de fruits.

La même distinction fait sentir les effets de la taille sur la vigne. Comme cette opération développe les yeux conservés, et en fait naître de nouveaux, elle produit donc des bourgeons qui, servant au développement de l'arbre, doivent être dirigés convenablement, si l'on n'a en vue que la forme.

Par exemple, pour une vigne dont on veut faire une treille, lorsqu'on a couché au mur, et que les bourgeons des deux yeux conservés sont développés, on supprimera le bourgeon d'en haut, près de la naissance de celui du bas. L'année suivante on enlèvera une partie des bourgeons, en conservant un petit talon, et en raccourcissant le bourgeon terminal pour en faire une tige droite, garnie d'yeux. On ne pincera point les deux bourgeons dont on voudra faire des bras : on favorisera aussi la pousse de la tige, mais on affaiblira le plus possible tous les autres bourgeons. Quant à la hauteur des bras, on la détermine plus tard par la hauteur à laquelle on rabat horizontalement, et en taillant sur le talon de la nouvelle branche montante; mais il ne faut plier le bois que la seconde année, pour que son écorce ne se brise pas. Si l'on forme des cordons, il faut les disposer à un pied et demi ou deux pieds au-dessus les uns des autres. Dans ce cas, on est obligé, en palissant, d'attacher les pousses d'une manière régulière; il n'en est pas de même d'une palissade en plein; alors on fixe les pousses comme elles se présentent, et seulement de façon que le mur soit bien garni, et que les fruits se trouvent bien exposés. Il faut palisser à mesure que les bourgeons sont assez grands pour se casser par leur poids ou par le vent.

Quant à la taille par rapport à la qualité des raisins, nous avons déjà fait sentir ce qu'elle devait être en disant que les extrémités seules produisaient ordinairement de beaux fruits. Il faut donc multiplier les extrémités, en ne laissant pas prendre trop d'accroissement aux branches principales, mais c'est surtout sur les branches à fruits, ou coursons, qu'il faut agir; et même alors l'expérience ayant appris que la taille des bourgeons sortis de leurs yeux diminuait la vigueur de la vigne, on doit tailler ceux-ci préférablement aux bourgeons des bons yeux; seulement on peut agir sur quelques-uns de ces derniers pour obtenir plutôt de belles grappes. On taille les branches à fruit en rabattant sur le bourgeon le plus voisin de leur naissance. On taille ensuite les bourgeons plus ou moins longs, mais en laissant toujours plus de longueur à celui de l'extrémité des bras. Si la vigueur de la pousse est faible, on ne laissera qu'un œil; si elle est plus forte, on taillera plus long, en laissant deux ou trois yeux et même davantage. Mais un précepte pour toutes les tailles, qui ne doit point être perdu de vue, c'est de diriger la coupe du bois de manière

nière que la sève, qui s'écoule bientôt de la plaie en abondance, ne tombe pas sur les yeux, ce qui nuirait au développement des bourgeons. Ainsi lorsqu'on taille immédiatement au-dessus d'un seul œil, il faut couper obliquement du côté opposé; quand il y en a deux, comme ils sont ordinairement près l'un de l'autre, on peut opérer de même. Pour les bourgeons qu'on ne veut que raccourcir, il faut les tailler dans l'intervalle, en longueur, qui sépare deux nœuds écartés. On doit enlever tous les bourgeons faibles qui ne doivent point former des branches fruitières; tous ceux qui, bien qu'ils portent des fruits, ne paraissent pas assez forts pour les conduire à maturité; tous ceux qui sont doubles ou triples; enfin on enlèvera tous ceux qui sont inutiles aux produits, c'est-à-dire, qu'il suffira d'en laisser un ou deux sur chaque branche à fruits. Il ne faut pas couper les bourgeons trop près de l'écorce, et ne point faire l'opération avant le développement d'un certain nombre de feuilles, afin que la sève ne se trouve pas dépourvue de canaux pour circuler. Par la même raison on ne doit point enlever tous les bourgeons à-la-fois, et c'est surtout au moment de la floraison qu'il faut ménager l'ébourgeonnement; on ne doit pas oublier que toutes les opérations que l'on fait subir à un végétal en arrête momentanément la végétation, et, comme cette suspension des fonctions est toujours prolongée en raison de la gravité des blessures et de leur nombre, on sait qu'on ne pourrait pas enlever une trop grande quantité de bourgeons à-la-fois, sans nuire à la floraison commencée,

Mais avant d'indiquer les derniers soins que la vigne exige, nous croyons devoir nous occuper un instant d'une opération qui est le sujet de beaucoup de contestation entre les cultivateurs : c'est l'incision annulaire. Pour n'avoir pas été pratiquée avec un instrument particulier, pour n'avoir pas été louée outre mesure, elle n'en était pas moins très-bien connue anciennement. Elle consiste à faire sur une branche l'extraction d'un segment d'écorce, c'est pourquoi le nom d'*incision* annulaire ne nous paraît pas suffire pour indiquer l'opération. On a d'abord fait cette opération avec un greffoir ordinaire, mais bientôt on a cherché à la répandre, en la rendant plus facile au moyen d'un instrument approprié. On peut voir ce que nous avons dit et de l'instrument et de l'opération dans les considérations générales qui précèdent cet ouvrage, nous allons seulement ajouter ici quelques détails plus spécialement relatifs à la vigne.

On choisit, pour appliquer l'instrument, l'endroit le plus rapproché de la naissance des branches fruitières; toujours sur la branche de l'année précédente. On fait cette opération au moment où les fleurs commencent de s'ouvrir, et voici l'explication de ses effets. La sève pouvant toujours arriver aux branches parce qu'elle se porte du tronc aux extrémités par les canaux intérieurs, ne peut facilement revenir pour compléter son mouvement circulatoire, parce que son retour doit avoir lieu, selon nous, principalement par les canaux de l'extérieur, qui, étant tous rompus, forcent cette sève à séjourner dans la branche et y augmente l'activité et la vie. C'est apparemment de cet excès de vie que résulte le premier effet de l'incision annulaire, nous voulons dire le défaut de coulure; mais les autres effets sont plus faciles à expliquer. Ainsi, pour la précocité et la grosseur des fruits, il est tout naturel que ces deux résultats aient lieu sur les branches dans lesquelles on a augmenté l'activité de la vé-

gétation d'une manière artificielle. Loin de pouvoir nier ces faits, il nous semble qu'on devrait plutôt s'étonner s'ils n'avaient pas lieu ; quant à la qualité des raisins, il ne nous est pas encore démontré qu'elle soit augmentée par l'opération dont nous nous occupons; mais les autres avantages, qui lui sont moins contestés, suffisent pour en justifier l'emploi.

Toutefois, il ne faut pas conclure de nos éloges que nous donnons trop d'importance à ces avantages; nous croyons au contraire que, pour qu'ils soient réels, ils doivent être bornés. Ainsi nous regardons comme très-futiles les calculs que l'on a faits dans l'intention de savoir combien il faut de temps pour pratiquer l'incision annulaire sur un arpent de vigne dans un vignoble : nous ne conseillons pas de l'employer ailleurs que dans un jardin, pour produire des raisins de table gros et hâtifs, et encore nous croyons qu'on ne doit l'essayer que sur quelques-unes des branches d'un pied de vigne et non sur toutes. Par exemple, nous pensons que, pour un propriétaire, ce sera une opération curieuse, et en même temps utile, puisqu'elle pourra lui procurer des raisins plutôt et conséquemment pendant plus long-temps.

Nous allons revenir aux derniers soins que l'on doit donner aux vignes dans les jardins pour en tirer les meilleurs fruits.

Il faut enlever les bourgeons qui paroissent, à mesure qu'ils se montrent dans les aisselles des feuilles, sans attendre qu'ils deviennent durs : ces pousses inutiles consommeraient une partie de la sève aux dépens du fruit. Il en est de même des vrilles qui, comme nous l'avons dit, ne sont que des grappes avortées; enfin on doit extraire jusqu'aux grappillons qui pourraient nuire à l'accroissement des grappes. Il faut répéter ces extractions autant de fois qu'il est nécessaire, et à mesure que les nouveaux bourgeons ou les vrilles se montrent.

Dans les treilles régulières, aussitôt que l'on voit les bourgeons gagner le cordon supérieur, on doit en arrêter la croissance par un pincement. Cette opération donne de la force aux bourgeons, en favorisant la pousse des yeux et des boutons. Quand il y en a de plus forts les uns que les autres, on rétablit l'égalité en pinçant les premiers; c'est ce qui arrive souvent à ceux de l'extrémité des cordons, qui, par une vigueur extrordinaire, attirent souvent à eux toute la sève. Quelquefois le pincement ne suffit pas pour arrêter des bourgeons qui s'étendent outre mesure, et alors il faut, de toute nécessité, en *rogner* l'extrémité. On doit bien choisir le temps pour pincer les bourgeons, parce que le résultat étant la pousse des yeux, et surtout des inférieurs, si on le faisait trop tôt ceux du talon s'ouvrant avant les gelées, ils périraient, et, avec eux, l'espoir de l'année suivante ; au contraire, en retardant trop le pincement, on risquerait que, par les gelées, les extrémités trop allongées des bourgeons fussent endommagées.

Enfin il reste quelques petits soins à donner à la vigne relativement à l'amélioration des raisins. Lorsque les grains sont formés M. Lelieur conseille, si les grappes sont trop longues, d'en retrancher l'extrémité; on doit même enlever des grappes entières si elles étaient placées sur des bourgeons faibles, languissants, ou de toute autre manière qui fît penser qu'elles n'arriveraient pas à la maturité, ou qu'elles altéreraient le support. Quand la vigne est trop chargée on doit même enlever la grappe supérieure d'un sarment qui en a trois; enfin on pousse quelquefois la précaution jusqu'à éclaircir les

grappes trop serrées. Il faut aussi, quand les grains sont près de leur maturité, enlever les feuilles qui les recouvre, afin que le soleil achève de les mûrir en les colorant. Si on les découvrait à la maturité complète, ils ne prendraient pas de couleur; si on ôtait les feuilles trop tôt, il en résulterait un retard dans la végétation, qui empêcherait de mûrir. Il faut aussi avoir soin, en enlevant les feuilles, de laisser les pétioles entiers, c'est-à-dire, de casser la fenille à l'endroit où elle est portée sur sa queue, sans rien prendre de de celle-ci. On doit aussi la casser et non la couper. On sent que ces précautions ont pour objet de ne faire éprouver à la vigne, que le moins possible, l'interruption de végétation produite par le retranchement : il est donc prudent alors, pour que l'effet soit modéré, de retrancher seulement les feuilles qui recouvrent les grappes, et de ménager avec soin les autres.

Nous ne parlerons point de la manière de défendre le raisin contre les oiseaux et les insectes. Tout le monde connaît l'usage des sacs : nous dirons seulement qu'il faut donner la préférence aux sacs de crins sur ceux de papier. Si c'est pour conserver les grappes sur les treilles, pendant l'hiver, qu'on les met en sacs, il faut choisir, pour les enfermer, le même temps qu'on doit prendre pour enlever les feuilles. On ne doit aussi mettre en sac que quand le raisin est bien sec, pour qu'il ne se pourrisse pas : il faut avoir les mêmes précautions quand on le cueille pour le conserver.

Nous n'entrerons point dans le détail des maladies de la vigne, dont la principale est la *gerçure*. Elle se manifeste par des crevasses sur les branches, et ses effets sont la mort des bourgeons, le dessèchement des raffles, des taches brunes sur les feuilles, qui deviennent rudes au toucher. Nous remarquerons seulement que, s'il faut en croire M. Lelieur, cette maladie provient des marcottes ou de boutures mal-saines, qu'elle se propage par tous les moyens de multiplier la vigne et qu'elle ne peut être guérie; dans cette hypothèse on n'aurait de ressources contre elle qu'en la prévenant, et pour cela il faudrait n'employer que des plants provenant de jeunes vignes saines et vigoureuses; mais nous ne pensons pas que la gerçure soit une maladie aussi dangereuse, et nous la croyons susceptible de guérison, même en n'employant que le secours d'une culture assidue et bien dirigée.

Nous terminerons cet article par une observation sur la culture des vignes dans les cours. Tout le monde a pu remarquer que les treilles y sont fort belles et très-productives en beaux raisins. On croit que dans cette position le pavage du sol contribue à régulariser la végétation des ceps, et à les faire prospérer. Nous avons eu occasion de dire plus haut qu'une trop grande humidité nuisait à la vigne; ici l'humidité est faible parce qu'il ne passe que peu d'eau entre les pavés pour aller jusqu'aux racines, mais, d'un autre côté, cette humidité douce y séjourne, parce que les pavés retiennent l'évaporation, et elle est par conséquent très-régulière; il en doit résulter un grand avantage pour la végétation de la vigne qui, d'ailleurs, si son exposition est bonne, doit aussi éprouver tous les bons effets de la réflexion du soleil sur les grès de la cour. Il n'est donc pas étonnant que les vignes dans les cours portent beaucoup de raisins fort beaux et très-savoureux.

Usages.

De tous les végétaux que nous cultivons,

il n'en est aucun, après les céréales, qui soit d'une aussi grande importance que la vigne. Son fruit produit le vin, et il est, par cela seul, le premier des fruits, puisque le vin est la première des liqueurs. Elle a été chantée par les poëtes depuis Anacréon jusqu'aux chansonniers de nos jours; elle fera le délice des hommes, tant qu'ils aimeront la gaieté et les plaisirs. Dans tous les pays civilisés elle a excité la sollicitude des souverains; elle a été de leur part l'objet d'un grand nombre de lois et de réglemens. Dans une grande partie de l'Orient, comme l'on sait, on a fait, de la défense de cette boisson, un objet du culte religieux, souvent enfreint, mais toujours prescrit. En France, depuis le commencement de la monarchie, la vigne a fait une des principales richesses de la nation, et tous les écrivains agricoles, économiques et politiques, en ont retracé de mille manières l'histoire, la culture, les avantages, les usages et l'importance dans la balance commerciale du royaume et des états voisins. Mais toutes ces considérations sont tout-à-fait étrangères à notre sujet; nous passerons donc sous silence tout ce qui y est relatif, pour ne nous occuper que des usages des meilleurs raisins, et principalement de ceux qu'on appelle raisins de table.

Cependant, comme nous avons cru devoir placer parmi nos figures quelques espèces de raisin à vin, nous donnerons une idée des effets du vin considéré d'une manière générale, et nous indiquerons ses principaux usages.

Le vin, aussitôt qu'il est porté dans l'estomac, y fait sentir son premier effet, et cet effet est une chaleur douce, une excitation modérée, qui se propage aux parties voisines, et qui bientôt, en augmentant l'action du cœur, ranime toutes les fonctions et produit une excitation générale. Ces effets sont bien connus et sont surtout remarquables lorsqu'on boit une dose modérée d'un vin tonique, l'estomac étant vide et quand la faim se fait sentir. Mais c'est le cerveau qui est plus excité que tous les autres organes par le vin : les sens entrent en action, ainsi que les facultés de l'âme et de l'esprit; les forces sont augmentées, les traits s'épanouissent, s'animent, et tout notre être s'éxalte. Nous ressentons alors un bien être délicieux, et nous sommes entraînés, plus ou moins impérieusement, vers nos habitudes et nos affections favorites; tout nous rit et l'espérance nous anime. Le malheureux oublie ses peines, et souvent même ses douleurs; l'amant appelle sa maîtresse et l'aime plus tendrement; le guerrier ne rêve que combats et ne pense qu'au triomphe.

On peut donc conclure de ces effets que si le vin ne donne point l'esprit et l'imagination, il sert au moins à développer momentanément ces facultés, et il est possible que cette exaltatation momentanée, renouvelée souvent, finisse par prendre sur le moral un empire absolu, et donne à nos idés une direction inaccoutumée. Bien entendu que nous ne voulons parler que de l'usage du vin dans une mesure réglée, car, des excès, il ne résulte jamais que du désordre. Mais un usage modéré du vin nous paraît avoir la plus heureuse influence sur le caractère des individus; et peut-être même, par suite, et comme conséquence naturelle, sur les affections morales des nations entières. C'est ce qui a fait faire à un grand médecin la remarque très-vraie, que ce sont les peuples qui possèdent les meilleurs vins qui ont en partage plus d'esprit, de vivacité dans le caractère et une imagination plus bril-

lante. Les Grecs anciens en fournissent un exemple frappant si l'on réfléchit que c'est à l'époque où les Turcs ont fait arracher les vignes, et prohibé l'usage du vin, que les turbulens habitans de la Grèce ont perdu ces facultés brillantes et fécondes, qui, dans des temps plus reculés, avaient produit les étonnans chefs-d'œuvres qu'ils nous ont transmis, et dont la destinée est de vivre autant que la civilisation. Les Romains en sont un autre exemple, puisque l'histoire nous les montre se détériorant, sous le rapport moral, à proportion que les qualités de leurs vins se détériorèrent; et si aujourd'hui les Italiens, leurs successeurs, les Espagnols et surtout les Français se distinguent des autres peuples de l'Europe par un caractère gai, vif et spirituel, ne doit-on pas l'attribuer à l'usage qu'ils font du vin ?

Mais pour rentrer dans des idées plus positives, revenons aux effets du vin sur la constitution physique. Nous avons dit qu'il commençait par produire une douce stimulation de l'estomac, avec une chaleur qui s'étendait bientôt au loin; il en résulte donc une véritable augmentation des forces de l'estomac, et, par suite, une sorte de restauration générale, mais peu durable. Le vin agit comme tonique, fortifiant; l'eau-de-vie, au contraire, excite un instant pour amener plus de faiblesse après son action. On peut donner de l'eau-de-vie pour ranimer momentanément les forces; on donne du vin pour fortifier les constitutions affaiblies et préparer une restauration permanente. Il convient quand, par foiblesse, l'estomac ne fait pas ses fonctions, ainsi que dans les fièvres putrides et dans tous les cas où il faut relever les forces; mais on doit en user modérément, sans quoi il produirait l'effet de l'eau-de-vie; il stimulerait fortement d'abord, pour amener un affaiblissement proportionné : c'est ce qui arrive dans l'ivresse.

Nous nous trouvons donc conduit naturellement, de l'usage du vin, qui est bon et utile, puisqu'il peut donner des plaisirs et la santé, à l'abus et conséquemment à l'ivresse qui est mauvaise et nuisible, puisqu'en nous privant de la raison, elle nous prive aussi du plus précieux des biens, de la santé. Nous n'entrerons cependant dans aucun détail sur l'ivresse, mais nous croyons, à son occasion, faire plaisir à nos lecteurs de répondre à trois questions, souvent agitées parmi les buveurs.

Peut-on prévenir l'ivresse ? Beaucoup de gens le croient et personne n'y réussit. On a cité plusieurs moyens très-ridicules, tels que des grenouilles, des tortues, des anguilles étouffées dans le vin, des œufs de chouette, des brochets, des rougets, des pleurs de vignes, de la fiente de lion, de l'urine, etc.; on en a conseillé de dangereux, puisqu'ils peuvent produire des indigestions, tels que beaucoup d'huile ou de lait avant le repas; enfin on en a prescrit de plus raisonnables, mais dont l'effet n'est pas constant, tels que du café, des feuilles de laurier, des amandes amères, du chou, de l'ail, de l'eau salé, des acides, etc. Il résulte de cette énumération, que le meilleur moyen de prévenir l'ivresse est de se tenir, en buvant, dans la mesure que le tempérament et les habitudes contractées font supporter sans quelle soit produite; hors de là tout moyen est inutile ou dangereux, si ce n'est par exception seulement pour quelques personnes.

Toutefois, quand la raison n'a pas permis de suivre ce précepte, peut-on faire cesser subitement l'ivresse ? Une impression morale, forte et subite, le sentiment d'un grand danger, une chute violente, une commotion à la tête, l'immersion dans

l'eau froide, l'ont souvent fait cesser Le plus ordinairement ces moyens ont été employés sans dessein et par hasard; ils ne réussissent que quand l'ivresse n'est pas trop forte, et c'est dans ce cas seulement qu'on peut les employer sans danger; car l'on risque, si le bon effet n'a pas lieu, d'en produire de funestes, tels que les indigestions violentes, etc.

Enfin l'ivresse est-elle quelquefois utile? C'est une question à laquelle les buveurs répondent toujours par l'affirmative. Il est peu de bonne société où l'on s'enivre, sans que quelques convives ne justifient l'excès par l'autorité d'Hippocrate, qui, dit-on, a recommandé de s'enivrer une fois par mois. Hippocrate, en effet, a dit quelque chose de pareil en conseillant de sortir par fois du genre de vie ordinaire, de ne point s'engourdir dans des habitudes trop régulières, et enfin de ranimer, de troubler même l'ordre des fonctions, afin d'exciter une réaction favorable, et de leur imprimer une nouvelle impulsion. Ce n'est point là conseiller l'ivresse, mais seulement cet ébranlement de l'économie, produit par une pointe légère, qui n'excite que la gaieté. C'est ainsi que l'on a guéri de légers accès de mélancolie, des langueurs de l'estomac et de tout le corps, des affections chroniques faibles qui ne demandaient qu'une excitation pour se terminer, et enfin des insomnies opiniâtres. Mais hors de cette légère ivresse, la seule qu'un médecin prudent puisse conseiller, on ne trouve plus qu'incertitude et danger. Il suffirait de citer quelques-uns des funestes effets de l'ivresse, dans l'état de santé, pour en faire craindre les résultats dans l'état de maladie; et quelques exemples d'ivresse complète, qui ont guéri des maladies graves, ne doivent point engager à recourir à un moyen aussi violent; il est facile de sentir que, dans ce cas, l'effet n'a pu avoir lieu que par le moyen d'une très-forte perturbation de toutes les fonctions, qui en a tout-à-fait changé l'ordre habituel; or, le résultat d'un tel désordre serait souvent la mort. C'est au reste assez nous étendre sur de semblables questions; nous allons terminer par quelques considérations sur les principaux vins qui sont en usage, et sur leurs qualités; et, afin de né point nous égarer dans un pareil travail, nous emprunterons à M. Hallé ce que nous allons en dire.

Les vins n'acquièrent qu'au bout de de quelque temps toutes les qualités dont ils sont susceptibles, et ils finissent ensuite par s'altérer : il y en a, et ce sont les plus faibles, qui, au bout de six mois, un an, ont toute l'énergie qu'ils doivent avoir; mais il en est d'autres qui continuent à se bonifier pendant un grand nombre d'années : cette propriété se remarque dans les vins qui sont riches en mucoso-sucré ou en matière extractive et en tartre; en effet, le sucre qui a échappé à la première fermentation en éprouve une seconde qui se fait lentement, et le convertit peu à peu en alcool : à mesure que les proportions de l'alcool augmentent, ce tartre, ou tartrate acidule de potasse, n'étant pas soluble dans ce liquide, se précipite; et, en se précipitant, il entraîne une partie de la matière colorante extractive. Voilà pourquoi les vins rouges, en vieillissant, deviennent moins amères, moins acides et plus chauds. C'est parce que le tartre n'est pas soluble dans l'alcool, que les vins généreux en contiennent très-peu : tels sont les vins d'Espagne, qui ont l'avantage de se conserver très-long-temps; aussi, le dépôt qu'ils précipitent en vieillissant n'est sans doute que du mucilage plus ou moins

coloré, suivant que le vin lui-même est plus ou moins foncé en couleur; tandis que les vins de Bordeaux, qui sont très-chargés de tartre, précipitent une grande quantité de cette substance a mesure qu'ils vieillissent. La fermentation insensible est continuellement ralentie par la présence de la matière extractive et du tartre; voilà pourquoi les vins de Bordeaux ne perdent que lentement leur âpreté, et que les vins du Rhin n'acquièrent toute la perfection qu'ils peuvent avoir, qu'au bout de dix, vingt ans. Ces derniers vins sont surtout très-chargés d'acide tartarique.

Les différences que présentent les vins dans leurs qualités et dans leurs effets sur l'économie animale, dépendent des proportions de leurs principes immédiats, et principalement de celle de l'alcool, du muco-sucré, de la matière colorante extractive, du tartre et des acides qu'ils contiennent.

Les vins faibles d'alcool, imparfaitement fermentés et chargés d'acides, désaltèrent bien, mais stimulent faiblement l'estomac : bus en trop grande quantité, au milieu d'une alimentation abondante, ou reçus dans des estomacs faibles, ils donnent d'abord des rapports aigres, puis des coliques intestinales; bus en assez grande quantité pour causer l'ivresse, ils occasionnent l'assoupissement suivi d'indigestion qui se termine par des vomissemens aigres. Ils ne conviennent point aux estomacs faibles, chargés de glaires, dont les digestions sont lentes et sujettes à engendrer des aigreurs : tels sont les vins de Brie et de la plupart des environs de Paris, et quelques uns de l'Orléanais, quand ils sont imparfaitement préparés.

Les vins généreux contenant beaucoup d'alcool et bien fermentés, désaltèrent moins, stimulent davantage et accélèrent la digestion; ils échauffent promptement, leur ivresse est forte, mais elle ne cause pas aussi constamment des indigestions et des vomissemens; ils conviennent en quantité modérée, aux estomacs faibles et sur la fin des repas; ils ne conviennent pas aux personnes irritables dont la tête se trouble aisément, et dont la circulation s'accélère facilement par la moindre excitation : tels sont les vins de Languedoc et de Roussillon, bien fermentés, et la plupart des vins de Portugal et d'Espagne.

Les vins les plus favorables à la digestion, et dont la quantité et l'abus présentent en même temps le moins d'inconvénient, sont ceux qui, légèrement acidulés et suffisamment généreux, contiennent des quantités modérées d'alcool, peu de mucilage sucré, ne sont pas très-chargés de partie extractive et colorante, ni d'une trop grande quantité de tartre : ainsi les vins de Bordeaux vieillis et dépouillés par le temps d'une partie de leur substance colorante et extractive; les vins de Bourgogne, les vins de la Champagne méridionale, bien fermentés, plus acidules cependant et plus légers que les vins de Bourgogne; enfin, les vins du Nord, comme ceux de Bar et du Rhin, qui ont long-temps vieilli et se sont dépouillés de leur âpreté en déposant leur tartre, sont les vins qui conviennent à un plus grand nombre d'estomacs.

Les vins qui tardent long-temps à se faire, et qui, dans leur état de perfection, conservent toujours un peu d'âpreté, comme les vins de Bordeaux rouges et blancs; mais principalement les rouges, sont toniques, très-peu stimulans, et n'ennivrent qu'à grande dose : ils conviennent aux personnes dont l'estomac est faible et qui sont très-irritables : dans une alimen-

tation modérée, ils soutiennent les forces digestives, mais ils n'excitent pas assez et ne suffisent pas dans les excès de table, encore qu'ils n'aient pas les inconvénients de l'ivresse qui suit l'usage peu modéré des vins plus généreux, dans lesquels l'alcool est plus développé.

Les vins blancs, plus légers, en général, que les vins rouges, quand ils ne contiennent pas beaucoup de mucoso-sucré, et qu'ils ne sont pas d'ailleurs très-généreux, tels sont les vins blancs de Bourgogne et ceux de Champagne, étanchent très-bien la soif, s'écoulent facilement par les urines; et, pris en excès, ne causent qu'une ivresse prompte, mais peu durable, moins dangereuse et surtout moins longue que celle qui suit l'excès des vins rouges, et de ceux qui sont très-chargés ou de mucoso-sucré, ou de partie extractive colorante, ou de tartre.

Les vins légers mis en bouteille avant la fermentation terminée, achevant ainsi leur fermentation alcoolique dans les vaisseaux fermés, s'imprègnent d'une grande quantité d'acide carbonique qui les rend mousseux, stimulent vivement et promptement, désaltèrent bien, échauffent peu, donnent lieu, même en petite quantité, à une ivresse momentanée qui se borne à égayer, étonner et étourdir, mais qui se termine promptement, sans troubler la digestion et sans avoir de conséquences funestes.

Les vins qui, chargés de mucoso-sucré et très-alcooliques, contiennent en outre une partie aromatique amère, comme les vins de Malaga et de Rota, sont, pris en petite quantité, des stimulans d'autant plus utiles, qu'ils sont plus vieux et qu'il leur reste moins de mucoso-sucré : ils sont utiles aux personnes dont l'estomac est faible et la digestion lente, ou dont les forces digestives ne sont pas proportionnées à la quantité d'alimens solides nécessaires à leur restauration.

Les vins sucrés aromatiques, non amers et peu alcooliques, comme les vins muscats, ceux de Hongrie, les vins grecs, contenant encore beaucoup de parties fermentescibles, conviennent peu aux estomacs faibles dont les digestions sont ordinairement lentes, imparfaites et sujettes à donner des aigreurs ; ils conviennent moins encore, quand l'alimentation a excédé la mesure convenable.

Les vins généreux, pris purs ou peu mélangés d'eau, sont bons pour ceux dont la digestion est lente, l'estomac chargé de glaires, et qui sont aisément incommodés par l'abondance des boissons. Les vins étendus d'eau et rendus aussi très-légers, sont meilleurs pour ceux qui prennent habituellement beaucoup de boisson et dont la digestion n'a pas besoin d'être excitée. Les vins, pris de cette dernière manière, sont plus utiles dans le cours de l'alimentation : les vins purs valent mieux comme stimulans ou excitans, soit avant, soit à la fin de l'alimentation.

L'usage de plusieurs vins dans les repas est souvent nuisible, surtout lorsqu'on fait succéder des vins sucrés doux à des vins acidules, des vins qui ont beaucoup de corps, c'est-à-dire, beaucoup de matière colorante extractive, à des vins légers, spécialement après une alimentation abondante.

Les vieux vins généreux et secs, c'est-à-dire, qui ont peu de mucoso-sucré et de matière colorante extractive, et les vins légers mousseux suffisamment fermentés, n'ont pas les mêmes inconvéniens, parce qu'ils ne font qu'ajouter à l'excitation qui accélère la digestion; que les uns ne sont plus susceptibles de fermenter et

ne

ne passent pas aisément à l'aigre; et que les autres, en raison de leur légèreté, séjournent peu dans nos organes; mais ces variétés de vins ne peuvent être avantageuses que comme compensant les désavantages d'une alimentation trop forte, soit à raison de la quantité des alimens, soit à raison de la foiblesse de l'estomac : ainsi un semblable usage appartient toujours à un défaut de sobriété qui doit être banni du régime habituel et journalier.

Le mélange des vins de différente nature, préparé pour servir de boisson, ne peut se faire utilement qu'entre des vins généreux et très-alcooliques, et des vins légers acidules et tartareux.

Le mélange des vins peu généreux et chargés de parties colorantes extractives ou de mucoso-sucré, aux vins légers et acidules, pour leur donner du corps, est peu favorable; il devient souvent nuisible à la digestion.

Le mélange de l'alcool aux vins peu généreux, ne produit qu'une combinaison imparfaite qui énivre promptement.

Les vins de cabaret, qui sont souvent des mélanges de vins aigres avec de l'eau-de-vie, et des vins très-chargés de matière colorante, produisent le double effet d'énivrer promptement et de causer des indigestions.

Nous bornerons à ces observations ce qui a rapport aux différens vins, et nous passerons sous silence leurs deux plus importans produits; nous voulons dire l'esprit-de-vin et le vinaigre, parce que ces liqueurs peuvent être produites par d'autres substances que le vin. Nous allons parler du raisin comme aliment.

Nous répéterons encore, pour donner une idée des propriétés de ce fruit, ce que nous avons déjà dit, que les fruits sont d'autant moins nourrissans, qu'ils contiennent plus d'eau et sont formés d'une chair moins compacte. Le raisin est un des fruits qui nourrissent le moins; et, par une raison opposée, un de ceux qui rafraîchissent le plus. Cependant, lorsqu'il est bien mûr, il nourrit un peu et forme un aliment très-adoucissant et relâchant. C'est par ces propriétés qu'on peut le regarder comme un puissant fondant des engorgemens, lorsqu'ils peuvent être guéris par une plus grande liberté du ventre. Il est peu de personne qui n'ait éprouvé cet effet du raisin; il en est même quelques-unes qui ne peuvent en manger, en quelque petite quantité que ce soit, sans éprouver un dévoiement incommode. D'autres ont recours à ce moyen dans l'intention de se purger : pour cela il leur suffit d'en manger le matin à jeun quelques grappes venant d'être cueillies. Toutefois, lorsqu'on donne le raisin comme aliment médicamenteux, il faut le faire manger en grande quantité : c'est de cette manière qu'il est utile aux pulmoniques, dont la constitution est irritable, sèche, et qui ne sont pas trop affaiblis.

Mais ordinairement ce n'est pas ainsi que le raisin agit, parce qu'on ne le mange dans les repas qu'en petite quantité, au dessert, et conséquemment après beaucoup d'alimens. Il faut remarquer aussi que dans ce cas, le plus souvent ce n'est pas du raisin de vigne que l'on sert sur les tables, parce que les chasselas sont beaucoup plus beaux et meilleurs comme aliment : leurs effets sont aussi un peu différens. Ils contiennent une chair plus ferme, moins juteuse que les raisins, et renferment, proportionnellement au volume des grains, des pépins moins gros. Il en résulte que les chasselas, qui sont d'ailleurs plus sucrés et d'une saveur plus agréable, sont aussi plus nourrissans que les

raisins : tels sont principalement les chasselas dits de Fontainebleau, lesquels viennent presque tous du village de Thomery, situé dans la forêt à une lieue environ de cette ville.

Les raisins muscats présentent aussi quelques qualités qui les distinguent du raisin ordinaire. Ils sont moins rafraîchissans, plus sucrés et doués d'une saveur et d'un arome particuliers qui ne plaisent qu'à quelques personnes, et qui ne permettent pas d'en manger en grande quantité.

Avant la maturité, les raisins présentent des qualités différentes; leur chair est ferme et la saveur en est très-acide et très-peu sucrée. A cet état on les connoît sous le nom de verjus; mais on réserve plus particulièrement ce nom à une espèce particulière appelée aussi bourdelas, et dont les grains très-gros fournissent en plus grande abondance de ce *jus vert* et très-acide, que l'on connoît sous le nom de verjus. On emploie cette liqueur pendant toute l'année, quand il n'y a plus de verjus en grappes, soit pour remplacer le vinaigre ou le citron, dans les sauces comme assaisonnement, soit pour préparer une liqueur très-recherchée, soit comme médicament.

A ce dernier titre on employe ce jus mêlé avec de l'eau, jusqu'à agréable acidité, pour servir de tisane rafraîchissante et légèrement astringente. Cette boisson agit à la manière d'une limonade un peu forte; elle peut être utile dans les maladies inflammatoires, bilieuses; quand il y a soif, chaleur, fièvre; après les coups, les chûtes, dans les légers dévoiemens, etc.

Indépendamment de la liqueur que l'on fait avec le verjus, on en prépare aussi une excellente confiture qui peut être comparée, pour les propriétés, à celle de coings, et conséquemment donnée comme astringente; mais elle l'est à un faible degré, parce qu'on la fait avec du verjus adouci par la maturité.

Lorsqu'on écrase le raisin mur et qu'on en extrait le suc, on obtient ce qu'on appelle le *vin doux*. C'est une liqueur trouble, verdâtre, plus ou moins épaisse suivant les espèces de raisins; d'une saveur douce, sucrée et agréable. Ses propriétés sont toutes celles que nous avons attribuées au raisin. Seulement il nourrit moins, est plus rafraîchissant et plus purgatif : il est peu de personnes qui puissent en boire quelques verres sans éprouver un cours de ventre plus ou moins considérable. Il ne convient pas aux estomacs débiles et aux personnes sujettes aux vents. On prépare avec cette liqueur un sirop, du sucre, une liqueur appelée *vin cuit*, une confiture appelée résiné, et enfin, en le laissant fermenter, on en fait du vin.

Après la fermentation, quand le suc est extrait par le pressoir, il reste ce qu'on nomme le *marc*, qui ordinairement sert, en laissant passer de l'eau dessus, à faire une boisson bien connue sous le nom de *piquette*. Mais avant de s'en servir à cet usage, le marc est souvent employé pour faire des bains, surtout dans les pays vignobles où l'on ne craint pas d'y plonger tout le corps, à l'exception de la tête, malgré les dangers d'asphixie que ces sortes de bains peuvent faire courir. Aussitôt que le marc est enlevé de dessous le pressoir, on le porte en tas dans des celliers ou autres lieux, où il ne tarde pas à s'échauffer, de manière qu'au bout de quelques jours on n'y peut plus tenir la main. C'est alors qu'on y fait un trou, et qu'on plonge dedans un membre, la moitié du corps ou même tout le corps, selon les circonstances. Lorsqu'on y plonge tout le corps, il

ne faut pas oublier que la fermentation en dégage des vapeurs alcooliques et carboniques qui, en frappant la tête immédiatement à leur sortie du marc, avant d'avoir perdu leur force par leur mélange avec l'air, peuvent produire l'ivresse, des maux de tête, des vertiges, la syncope et même l'asphyxie. Pour éviter ces accidens on a soin de faire prendre le bain dans une pièce bien aérée, avec un courant d'air; on couvre la tête et l'on ajoute à ces précautions celle de tourner la figure du côté d'où vient le vent et de faire des ventilations. Une précaution encore plus sûre consiste, lorsqu'on ne fait prendre qu'un bain partiel, de mettre le marc dans un tonneau et seulement la quantité nécessaire pour plonger le membre que l'on veut baigner. Ces bains agissent par la chaleur et l'humidité comme les bains ordinaires, mais ils ont de plus une action qui résulte des dangers que nous avons signalés dans leur usage; c'est-à-dire, que les vapeurs alcooliques et carboniques qui s'en dégagent s'appliquant sur la peau, avec toute leur activité, l'excitent et la stimulent. D'un autre côté ces vapeurs, aidées de l'humidité qui a ouvert les pores, pénètrent le corps par leurs parties diffusibles, et vont exciter les organes intérieures. Il résulte de cette double excitation que les bains de marc ne doivent point être employés lorsqu'il y a fièvre, irritation, inflammation; mais qu'ils auront des succès marqués dans les douleurs rhumatismales anciennes, dans la sciatique et dans beaucoup d'autres douleurs qui ne sont pas produites par l'inflammation, de même que dans des tremblemens, des faiblesses des membres, des paralysies qui n'ont pas leur cause dans le cerveau, des tumeurs et des engorgemens froids, etc. Ces bains, comme on voit, sont assez importans pour nous justifier de nous être étendu à leur égard; ils ont surtout une grande importance dans les pays vignobles où on leur attribue beaucoup plus de propriétés qu'ils n'en ont réellement, et où l'on attend avec impatience le temps de la vendange pour se guérir de toutes les maladies chroniques que l'on éprouve dans le courant de l'année. Nous avons cru, à cause de cela, devoir déterminer les cas où ce moyen peut être utile ou nuisible, parce qu'ordinairement on ne consulte pas les médecins pour l'employer.

On trouve dans le commerce des raisins secs qui ont été séchés au four. Ils ne sont pas aussi rafraîchissans que les raisins frais, mais ils sont plus adoucissans, plus nourrissans, et sont donnés comme pectoraux avec les figues sèches, les jujubes, etc.

Les feuilles de vigne, indépendamment des nombreux usages auxquels on les emploie pour entourer et garnir les fruits, les parer lorsqu'on les sert sur les tables, etc. étaient autrefois beaucoup employées en médecine. On leur attribuait une vertu astringente puissante, et on les conseillait en tisane, ou en poudre sèche, ou enfin le suc, dans les dysenteries, les dévoiemens, les pertes de femmes, etc. Le peuple les emploie encore quelquefois dans ces cas, mais les médecins les ont négligées entièrement; il en est de même des sarmens de la vigne, dont on employoit la cendre. On mettoit cette cendre dans un nouet de linge que l'on ajoutoit aux substances dont on composoit les tisanes apéritives. On appliquoit aussi à l'extérieur en fomentation le vin blanc dans lequel on avoit fait bouillir ces cendres.

Enfin, il n'est pas jusqu'à la sève qui s'écoule de ces sarmens, lorsqu'on les coupe au printemps, à laquelle on n'ait fait

l'honneur de lui attribuer de grandes vertus. Comme cosmétique, on la croyait capable d'enlever les taches de rousseur; appliquée sur les dartres, de les guérir, ainsi que les démangeaisons, les inflammations des paupières, les ophtalmies, etc.; prise à l'intérieur, elle devait aussi calmer les douleurs de la pierre, et comme nous l'avons déjà dit, dissiper l'ivresse. Tous ces usages ne sont point encore oubliés dans les campagnes, où l'on a soin, au printemps, de tailler un sarment fort long et d'en fixer l'extrémité dans le goulot d'une bouteille. La sève coule d'abord clair, bientôt se trouble, fermente, et après s'être éclaircie de nouveau, peut se conserver long-temps.

Nous allons terminer cet article par la description succinte des principales variétés de raisins de tables, et de quelques autres qui présentent de l'intérêt :

1.° Raisin précoce ou de la Madeleine. *Pl.* 60.

La vigne qui le fournit devient moins grande que la plupart des autres espèces. La grappe est petite, serrée; le grain n'est pas très-gros, de cinq lignes environ de diamètre, et un plus dans le sens de la longueur, parce qu'il est un peu ovale; sa peau est coriace, d'un violet noir et fleurie; sa chair verdâtre et peu sucrée est presque insipide. Ce raisin mûrit à la fin de juillet et au commencement d'août; c'est de cette époque et de cette précocité que lui viennent les noms sous lesquels on le connaît, et son seul mérite est de paraître le premier sur les tables, car on l'y laisse presque toujours sans y toucher.

2.° Chasselas. *Pl.* 61.

Le chasselas est le raisin de table par excellence, celui qu'on cultive le plus pour manger cru, et que, le plus généralement, l'on considère comme le meilleur des raisins que nous cultivons dans nos jardins; il a d'ailleurs l'avantage d'y mûrir parfaitement bien et de se conserver depuis la fin de septembre ou le commencement d'octobre, que sa maturité arrive, pendant tout l'automne et l'hiver, et même jusqu'au mois de mai. Les grappes de chasselas sont grosses, allongées et peu serrées, ce qui fait mieux mûrir les grains, lesquels sont ronds et de grosseur un peu variable sur chaque grappe; mais, en général, de huit lignes environ de diamètre, et le plus souvent un peu moins hauts. Ils sont d'un vert clair ou jaunâtre et un peu ambrés du côté frappé par le soleil; leur peau n'est point assez dure pour qu'on ne puisse aisément la manger, elle contient une chair très-fondante, d'un vert pâle et remplie d'une eau abondante, douce et sucrée : chaque grain ne contient souvent que deux pépins, quelquefois trois, ou même quatre.

3.° Cioutat. *Pl.* 62.

La vigne qui fournit celui-ci diffère beaucoup de la précédente, en ce que les feuilles sont petites, très-découpées et laciniées; cependant on regarde, et nous pensons que c'est avec raison, son fruit comme une variété du chasselas dont nous venons de parler. Il n'en diffère en effet qu'en ce que les grappes sont moins grosses et encore moins fournies, et les grains un peu plus petits et plus mous. Ce raisin, quoique comparable d'ailleurs au chasselas par ses autres qualités, lui est cependant inférieur, et lorsqu'on aura le choix, on donnera toujours la préférence au dernier; et, dans les jardins, le cioutat ne sera cultivé que par collection.

4.° Chasselas musqué.

Ce raisin a la grappe un peu plus serrée que le chasselas. Les grains sont également arrondis, d'un blanc jaune, moins clair; mais il s'en distingue surtout parce que sa chair est légèrement musquée.

5.° Chasselas rouge.

Deux caractères suffisent pour distinguer celui-ci des deux chasselas précédens; il n'est point musqué, et son grain prend une couleur rouge aussitôt qu'il est formé.

6.° Muscat blanc. *Pl.* 63.

La vigne est de même grandeur que celle du chasselas, mais la grappe du muscat blanc n'est pas très-grosse, elle est allongée, étroite, et se termine en pointe arrondie. Les grains sont le plus souvent trop serrés, ce qui l'empêche de mûrir si on ne les éclaircit un peu; ils sont durs, croquans, d'un vert clair, ambrés du côté du soleil : leur chair est blanche, avec un œil bleu et d'une saveur très-musquée. Le muscat blanc mûrit difficilement aux environs de Paris, aussi l'y cultive-t-on beaucoup moins que le chasselas.

7.° Muscat rouge. *Pl.* 64.

La vigne est un peu moins grande que celle du muscat blanc; les grappes sont quelquefois un peu moins serrées, mais seulement lorsque plus de fleurs ont coulé. La grappe est aussi le plus souvent un peu moins allongée, et ses grains, bien arrondis, prennent une couleur rouge de brique dans l'ombre, ou gardent une teinte pâle, tandis que le côté frappé du soleil est de couleur violette et pourpre. Ce muscat est encore moins cultivé que le précédent.

8.° Muscat noir.

Celui-ci est assez rare à Paris; il a de même que les précédens la grappe allongée, étroite et moins serrée. Le grain en est rond, plus petit que le précédent et moins musqué; la peau en est noire, fleurie, ou d'un violet foncé, et la chair rougeâtre auprès de la peau.

9.° Muscat d'Alexandrie. *Pl.* 65.

Les feuilles de ce muscat sont plus petites et plus découpées que celles des autres. Les grappes sont fort grosses, rameuses, allongées de même que les précédentes et composées de grains très-volumineux, comme on peut le voir par les deux grains placés pour exemple au bas de notre figure. Ils sont ovales, et haut d'un pouce environ dans le sens de la longueur, d'un vert clair, un peu ambrés, durs, croquans, et d'une saveur très-agréable et bien musquée, quand ils sont bien mûrs, ce qui arrive rarement à Paris. C'est pour cette raison qu'on y mange le plus souvent ce muscat glacé, ou en confitures. La cuisson y développe la saveur musquée quand il n'a pas assez mûri.

10.° Cornichon violet. *Pl.* 66.

Cette vigne a les feuilles grandes et très-peu découpées. Ses grappes sont petites, peu garnies, mais les grains ont une forme singulière, qui a mérité à l'espèce le nom de cornichon. Ils sont allongés, plus gros à la tête, amincis et allongés à la pointe, qui se recourbe comme certains cornichons. Leur longueur est de seize à vingt lignes; tandis que dans leur plus grand diamètre ils n'ont pas plus de six lignes. Ils sont quelquefois entièrement violets à la maturité, mais

le plus souvent ils restent verts à une extrémité, et c'est ordinairement celle de de la tête, et l'autre bout devient violet. Cela arrive souvent aux environs de Paris, où ils mûrissent très-difficilement. Il y a une variété de cornichon blanc qui mûrit plus facilement.

11.° CORINTHE BLANC. *Pl.* 67.

Les feuilles de cette vigne sont étoffées, grandes, peu découpées, d'un vert foncé en dessus, et couvertes d'un duvet blanc en dessous. La grappe est assez grosse, allongée, et bien garnie de petits grains ronds, qui n'excèdent pas le volume des petites groseilles, puisqu'ils n'ont pas plus de quatre lignes de diamètre. Ils sont d'un blanc un peu jaune, et leur chair blanche, sucrée et fondante est d'autant plus agréable, qu'ils ne contiennent pas de pépins. Le corinthe blanc mûrit au milieu du mois de septembre.

12.° CORINTHE VIOLET.

Cette variété a le grain d'un violet clair, un peu plus gros que le précédent et également dénué de pépins. C'est ce dernier caractère qui distingue particulièrement les raisins de Corinthe de tous les autres. Ceux dont nous venons de parler sont plus connus en Provence, sous le nom de raisin de *passe*, parce qu'ils passent très-promptement.

13.° MORILLON BLANC. *Pl.* 68.

Celui-ci a la feuille d'un beau vert gai en dessus, blanchâtre et comme drapée en dessous, et à lobes séparés par des échancrures peu profondes. Ses grappes sont un peu allongées et composées de grapillons distincts. Les grains ne sont pas très-pressés, ils sont arrondis, de moyenne grosseur, d'un vert blanchâtre, et formés d'une chair douce et sucrée.

14.° BOURGUIGNON NOIR. *Pl.* 69.

Le bois, le pétiole et jusqu'à la rafle, dans cette espèce, sont d'un rouge foncé. Les feuilles sont obtuses à la pointe, et lobées peu profondément. Sa grappe est peu grosse, peu serrée, raccourcie, et formée de grains ovales et d'un rouge foncé.

15.° TEINTURIER. *Pl.* 70.

Le bois de cette vigne est encore plus rouge que celui de la précédente; mais ce sont surtout les feuilles dont la rougeur est remarquable. La grappe est courte, un peu serrée, les grains sont d'un rouge violet foncé et remplis d'un suc abondant qui sert à colorer les vins des autres vignes. C'est même le principal usage de ce raisin; car ce suc employé seul ne forme qu'un vin plat, acerbe et désagréable; aussi ne cultive-t-on que peu le teinturier.

16.° RAISIN PERLÉ. *Pl.* 71.

Cette espèce a la grappe peu garnie, les rafles bien vertes, les grains de volume inégal, en général peu gros, ovales, d'un vert pâle perlé, et ils sont remplis d'un suc doux et sucré. Les feuilles sont lobées, dentelées et d'un beau vert.

17.° MORNAIN BLANC. *Pl.* 72.

Ce raisin, par le volume et la forme de sa grappe, par la disposition de ses grains, qui sont peu serrés, d'un jaune pâle et arrondis, ressemble beaucoup au chasselas blanc. Il roussit de même au soleil : son jus est doux et agréable, et il mûrit très-facilement, même au nord.

18.° Gouais. *Pl.* 73.

Le gouais est un raisin blanc, assez gros, dont les grains sont arrondis, verdâtres plus que jaunes, très-riches en suc, mais peu savoureux. Cette abondance de jus fait qu'on le cultive dans certains cantons des vignobles, où l'on fait moins de cas de la qualité des vins que de la quantité qu'on en retire.

19.° Petit gamé. *Pl.* 74.

Espèce de morillon noir, peu foncé en couleur, et beaucoup moins estimé que le morillon blanc dont nous avons parlé sous le n.° 13. Ses feuilles sont divisées en trois lobes bien distincts et pointues : elles sont d'un vert pâle.

20.° Raisin d'Alep. *Pl.* 75.

Le raisin d'Alep se distingue par des grains assez gros, ovales, les uns blancs, les autres noirs, sur la même grappe, et enfin les autres panachés par moitié, ou par bandes des deux couleurs. Ses feuilles, d'abord d'un vert foncé et bien lobées, se panachent à l'automne de rouge et de jaune.

21. Griset blanc. *Pl.* 76.

La feuille du griset blanc est presque entière, ou ses lobes sont peu distincts, sa couleur d'un vert gai. La grappe est petite, de forme peu régulière et composée de grains ronds, serrés, d'un vert grisâtre, et d'une saveur douce, parfumée et très-agréable. Ce raisin ne seroit pas déplacé sur les tables; il forme une grande partie de l'excellent vignoble de Pouilli.

22.° Meunier. *Pl.* 77.

Le meunier est un des plus précoce que nous connoissions, puisqu'il mûrit le premier après celui de la madeleine. On le reconnoîtroit facilement au milieu de tous les autres à la blancheur de ses feuilles, surtout au printemps; elles sont couvertes d'un duvet abondant et blanchâtre. Ses grappes sont courtes, épaisses et formées de grains assez serrés, ronds, gros, d'un jaune très-pâle, et d'une saveur douce et agréable. Ce raisin est très-commun dans les vignobles où il a reçu son nom de la couleur blanche de ses feuilles.

23.° Verjus.

Les feuilles du verjus sont grandes, épaisses et peu profondément découpées. Ses grappes sont grosses, formées de plusieurs autres grappes secondaires, ce qui en forme souvent des masses monstrueuses. Les grains sont médiocrement serrés, très-gros, de forme ovale, un peu plus gros à la tête ; ils ressemblent assez à une olive dont ils approchent souvent par le volume. Leur couleur est vert clair, jaunissant un peu à la maturité. La peau est dure, la chair ferme et d'un blanc verdâtre. Nous avons eu occasion de parler de la saveur acide de son jus. Les variétés noires ou rouges, ne diffèrent que par la couleur du fruit : on les cultive moins souvent que le jaune pâle. On donne toujours à cette espèce la place la moins chaude du jardin, parce qu'on emploie rarement les verjus mûrs.

Tels sont les raisins qui nous ont paru mériter d'être indiqués en particulier aux amateurs. La description que nous en avons donnée, quelque courte qu'elle

puisse paroître, sera suffisante pour les personnes qui ont déjà une certaine habitude de comparer ces fruits entre eux ; mais pour celles qui n'en connoîtroient aucun, nous leur conseillons de se faire montrer par un jardinier instruit les principales variétés, et quand elles en auront ainsi, *de visu*, une connoissance bien exacte, il leur sera facile de s'en servir à la distinction des autres moins importantes. On peut suivre le même procédé pour les nombreuses variétés de raisins que l'on trouve dans les vignobles et dont beaucoup sont nommées et décrites dans l'encyclopédie.



ADDITIONS.

ESPÈCES NOUVELLES.

Depuis que la publication du Jardin fruitier a été commencée, plusieurs espèces d'excellens fruits ont été trouvées. Nous aurions pu les mettre au nombre de ceux dont nous avons donné la description dans le corps de l'ouvrage, mais différens motifs nous en ont empêché. Nous n'avons pas voulu les offrir à nos lecteurs avant de nous être bien assuré par des essais multipliés et répétés pendant plusieurs années, qu'ils sont susceptibles d'être reproduits aisément. Nous avons voulu en outre ne proposer que des fruits de qualité, sinon supérieure, au moins égale aux meilleurs que nous avions déjà. Enfin nous avons pensé que nous ne devions pas les faire connoître avant d'en avoir obtenu un assez grand nombre dans nos pépinières pour les fournir aux amateurs qui désireroient se les procurer.

C'est en nous rendant aussi difficiles que nous avons réduit à cinq les nouvelles espèces que nous voulons faire connoître. Si nous avions ajouté tous les fruits que l'on dit avoir été trouvés, mais que nous n'avons pas pu produire; si seulement nous avions osé faire mention des espèces que nous espérons offrir plus tard, mais dont nous n'avons encore obtenu qu'un trop petit nombre pour répondre de leur réussite, ou qui ne nous ont pas paru d'une assez bonne qualité; peut-être aurions-nous pu présenter un assez long supplément à cet ouvrage. C'est donc le désir de ne répandre que des fruits excellens, et d'un succès assuré qui nous a décidé à décrire seulement trois espèces de poires et deux de pommes.

Au surplus, s'il y a quelque inconvénient à séparer ces cinq espèces du reste de l'ouvrage sur le seul motif qu'elles sont nouvelles, nous l'avons presque fait disparoître en les plaçant à leur rang dans toutes les tables par lesquelles nous terminons le jardin fruitier.

1.° Poire calebasse.

Le nom de cette poire lui vient de sa forme alongée et un peu renflée à sa base en forme de calebasse. Elle est encore peu connue en France, quoiqu'elle mérite de l'être beaucoup. Elle forme un fruit long d'environ quatre ou cinq pouces, de la grosseur de la poire d'épargne, et recouvert d'une peau grise qui jaunit à l'époque de la maturité. Sa chair est cassante et d'une saveur très-agréable; mais ce qui rend cette espèce plus recommandable, c'est la durée de la maturité qui se prolonge depuis le 10 septembre jusqu'à la fin d'octobre, car ce prolongement de maturité n'est pas ordinaire pour les fruits d'été ou d'automne. Au reste l'arbre qui fournit la poire calebasse charge beaucoup, et réussit mieux greffé sur franc que sur coignassier, mais il ne faut pas le mettre en espalier.

2.° Poire passe-colmars.

Le passe-colmars est un fruit délicieux qu'on ne sauroit trop propager. Il a la

grosseur, à peu près, du colmars ordinaire décrit page 118, mais il est plus gros à sa partie inférieure. La peau en est très-fine, jaune à la maturité et colorée du côté du soleil. Sa chair est jaune, très-délicate, beurrée, très-fondante, sucrée, relevée d'un parfum très-agréable, lorsqu'elle est au point de maturité, en décembre et janvier. L'arbre a une végétation très-forte et ses branches sont bien érigées. Il vient bien greffé sur coignassier; il s'accommode bien du contre-espalier, mais il mérite d'être placé en espalier. En effet, le passe-colmars est une poire bien meilleure que le colmars ordinaire, qui cependant est anciennement connu par ses bonnes qualités; il a de plus l'avantage de produire beaucoup de fruits en bouquet.

3.º Beurré d'Aremberg.

M. Noisette a rapporté cette espèce du Brabant en 1806; il l'a trouvée dans les jardins du prince d'Aremberg, dont il a donné le nom aux poires qu'elle produit. C'est selon nous la meilleure espèce de poire qui existe. Si sa durée se prolongeoit autant au fruitier que le Saint-Germain, par exemple, on ne pourrait se dispenser d'en élever un plus grand nombre que de ce dernier dans les plantations. L'arbre qui fait l'objet de cet article ressemble par son bois et ses feuilles au bon-chrétien d'hiver; il porte ses branches de la même manière. Le fruit est un peu moins gros que le beurré gris et plus pyriforme. La couleur de sa peau est verte, elle jaunit à la maturité depuis le mois de novembre jusqu'en janvier; alors sa chair est plus blanche et plus fine que celle de toutes les poires que nous connoissons. Elle est fondante, beurrée, d'un goût très-relevé, enfin n'est jamais pierreuse comme le beurré gris. Le poirier beurré d'Aremberg vient bien en espalier. On peut aussi le planter en quenouille, en quinconce ou même en contre-espalier. Il réussit également bien sur franc et sur coignassier.

4.º Pomme de reinette de Caux.

Fruit de la grosseur d'une pomme de reinette de Canada, mais moins aplatie d'un côté, ce qui lui donne une forme un peu turbinée. Sa peau est d'un beau jaune lors de la maturité, c'est-à-dire en janvier et février. Sa chair est d'un acide agréable, en sorte que c'est une très-bonne pomme à couteau. M. Noisette en a vu de cette espèce qui ne pesoient pas moins d'une livre et demie. L'arbre qui la fournit est cependant très-productif; il est aussi d'une grande stature, et très-beau pour les vergers. Il donne plus promptement des fruits lorsqu'on le greffe sur doucin que sur paradis.

5.º Reinette d'Espagne, ou blanche d'Espagne.

Pomme très-allongée, de deux pouces et demi à trois pouces de diamètre dans toute sa longueur qui est quelquefois de cinq pouces, peau blanche, un peu rosée du côté du soleil, et munie d'un duvet fleuri semblable à celui des prunes: c'est un caractère qui distingue cette variété des autres qui lui ressemblent le plus. La chair en est fine, très-agréable et d'un acide doux comme celle du calville blanc. Cette excellente espèce est encore très-peu connue, mais c'est à notre avis une des meilleures pommes à couteau. On la peut manger de décembre en mars. L'arbre qui nous la donne est très-vigoureux; il vient bien en quenouille, greffé sur doucin et surtout sur paradis. Enfin il peut aussi figurer avantageusement dans nos vergers.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES ARBRES FRUITIERS,

ET DES ESPÈCES DE FRUITS DONT ON A TRAITÉ

DANS LE SECOND VOLUME.

(1) Cette espèce et la suivante ont été désignées par erreur à la page 143 sous le nom d'impériale.

ERRATA DU SECOND VOLUME.

Page 17, ligne 19, n'aie ;	*lisez*	n'eusse.
23, 1.re col., lig. 12, rénuis ;	—	réunies.
26 et suivantes, assaisonnement ;	—	assaisonnement.
26, 2.e col., lig. 37, extérieur ;	—	extérieure.
28, 1.re 15, courte ;	—	courts.
— 2.e 10, environnée ;	—	environné.
33, ligne dernière, le fruit ;	—	les fruits.
35, ligne dernière, le contient dans ;	—	le contient ; dans.
— 2.e col., lig. 6, un enveloppe ;	—	une enveloppe.
37, 2.e 23, raz terre ;	—	rez-terre.
38, 1.re 1, ses soins ;	—	ces soins.
42, ligne dernière, radicale ;	—	radicule.
45, 1re col., lig. 4, personne ;	—	personnes.
— — 16, quantités ;	—	quantité.
53, 1.re 27, spécifique ;	—	spécifiques.
57, 1.re 8, ils profitent, bien ;	—	ils profitent bien.
— — 28, années ;	—	année.
59, 1.re 7, excistante ;	—	excitante.
— 2.e 29, chaques grains ;	—	chaque grain.
62, 1.re 2, hérissées ;	—	hérissés.
65, 2.e 25, qui tachent ;	—	qui tache.
66, 2.e 28, aucuns détails ;	—	aucun détail.
70, 2.e 16, aclimaté ;	—	acclimaté.
72, 2.e 36, rancie ;	—	ranci.
75, 1.re 26, sessilles ;	—	sessiles.
77, 2.e 17, pêcher ;	—	péché.
— — 31, fruits ;	—	fruits.
78, 1.re 34, modifiés ;	—	modifiées.
79, 1.re 27, leurs ;	—	leur.
80, 1.re 42, choisi ;	—	choisit.
81, 2.e 36, tout autre ;	—	toute autre.
95, 2.e 11, le poiret ;	—	les poires.
100, 1.re 13, bien souvent moins ;	—	bien moins souvent.
101, 2.e 14, en vidanges ;	—	en vidange.
102, 1.re 3, ajouté ;	—	ajoutée.
— — 8, les motifs ;	—	ces motifs.
109 et suivantes, crasane ;	—	crassane.
122, 1.re col., lig. 19, avoient ;	—	eussent.
123, — 12, débarrassé ;	—	débarrassés.
125, — 31, bonnes qualités ;	—	bonne qualité.
126, — 39, Affrique ;	—	Afrique.
128, — 10, subi ;	—	subie.
— 2.e 18, en usent ;	—	en use.
135, 1.re 30, l'espace ;	—	l'espèce.
— — 42, dessous ;	—	dessus.
136, fin de la page, mais leurs ;	*ajoutez*,	propriétés ne sont pas moins.
145, 1.re col., lig. 16, pétates ;	*lisez*,	pétales.
— — 17, athères ;	—	anthères.
148, — 36, soumis ;	—	soumises.
— 2.e 24, qu'attiraient ;	—	qu'attirait.
149, 2.e 6, opposé ;	—	opposée.
150, 1.re 37, on les fait ;	—	on le fait.
151, 2.e 7, trouve ;	—	trouvent.
153, 1.re 32, en arrête ;	—	en arrêtent.
155, 1.re 3, recouvre ;	—	recouvrent.
158, 1.re 13, bonne société ;	—	bonnes sociétés.
161, 2.e 12, personne qui n'ait ;	—	personnes qui n'aient.
164, 1.re 19, succinte ;	—	succincte.
— — 28, un plus ;	—	un peu plus.

AVIS AU RELIEUR.

Les trois volumes du *Jardin fruitier* sont composés ainsi qu'il suit :

Premier volume.

Frontispice portant premier volume.
Feuilles *a* à *m*, finissant par la Table du premier volume.
Planches I à X.

Deuxième volume.

Frontispice portant deuxième volume.
Feuilles 1 à 22, finissant par la Table alphabétique des arbres et des fruits.

Troisième volume.

Frontispice portant troisième volume.
Planches 1 à 9, 9 *bis*, 10, 10 *bis*, 11 à 52, 52 *bis*, 53 à 77. En tout 80 planches.

